



Tagliatelle z pesto z suszonych pomidorów z chorizo i krewetkami

przepisy.pl



 25 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron tagliatelle - 300 gramów
- Naturalnie smaczne Tagliatelle z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- kiełbasa chorizo - 50 gramów
- krewetki - 50 gramów
- cebula - 1 sztuka
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- Śmietana 30% - 200 mililitrów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

pesto z suszonych pomidorów

- suszone pomidory w oliwie - 100 gramów
- oliwa z pomidorów suszonych - 3 łyżki
- czosnek ząbek - 2 sztuki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- orzeszki piniowe - 2 łyżki
- sól do smaku
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pesto: wszystkie składniki włóż do kielicha blendera i miksuj do momentu uzyskania sosu o jednolitej konsystencji.
2. Cebulę oraz czosnek posiekaj, kiełbasę pokrój w krążki, a krewetki oczyść i umyj. Kolendrę pokrój drobno. Na patelni rozgrzej oliwę, przesmaż krążki chorizo, następnie dodaj czosnek oraz cebulę i smaź chwilę razem. Dodaj krewetki.
3. Śmietanę połącz w miseczce z zawartością opakowania Knorr, wlej na patelnię i zagotuj. Zmniejsz ogień, dodaj łyżkę stołową przygotowanego pesto z pomidorów i gotuj jeszcze 2-3 minuty.
4. Makaron ugotuj al dente we wrzącej lekko osolonej wodzie, odcedź. Przełóż na patelnię z gotowym sosem, dodaj pokrojoną kolendrę i wymieszaj. Gotowy makaron przełóż na talerze i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl