

Tagliatelle Alfredo cu somon și capere

written by Andreea



Nu stiu altii cum sunt, dar eu cand ma gandesc la pastele italienesti imi vin in minte 3 cuvinte: simplu, rapid, delicios. Pastele sunt intotdeauna cea mai buna cale spre indestularea stomacului, inasa, intr-un mod delicios si minunat! Si pot fi pregatite in fel si chip! Cu felurite sosuri, cu carne sau fara, aromate, picante sau dulci, oricat ai manca, parca nu te mai saturi! Si pe buna dreptate, cine poate refuza o portie delicioasa de paste? Astazi pe blog servim Italian Pasta cu ocazia celei de-a doua teme a concursului Electrolux- Inspiration Food Marathon. Pana mai zilele trecute v-am servit cu niste delicioase Frigarui cu ciocolata si fructe, nu le dati uitarii nici pe acelea deoarece inca puteti sa mai scrieti comentarii acolo sau pe pagina de Facebook unde am tot facut propaganda. ☐



Despre pastele de astazi nu pot decat sa va spun ca sunt preferatele sotului meu, de aceea am si decis sa le fac cu aceasta ocazie speciala. Si ca sa vedeti cat de speciala era ocazia, m-am decis sa scot de la naftalina masina de facut paste (grea, nu gluma! :)). Era cat pe ce sa ma accidentez, sigur ieseam cu vreo 2-3 saptamani de ingrijiri medicale

pentru ca in timp ce o caram la bucatarie si cu gandul la pastecele ce aveam sa le fac, gata-gata sa scap minunea de masina pe piciorul drept :)). Eh, dar sunt intreaga si nevatamata asa ca mai bine sa va spun despre pregateala de azi. Este o combinatie delicioasa de somon, tagliatelle proaspete, un sos cremos Alfredo de smantana si lamaie, o nebunie de mancare! ☐

Avem nevoie de (pentru 2 portii)

(pentru tagliatelle)-cam 250 g

220 g faina

2 oua mari

1 lingura ulei de masline

1/3 lingurita sare

si

200 g somon proaspat

175 ml smantana lichida (15% grasime)

1 lamaie

1 lingurita unt

1 lingurita ulei de masline

1 lingura capere murate

70 g parmezan

1 varf lingurita nucsoara

piper proaspat macinat

sare dupa gust

busuioc proaspat

Incepem cu pastecele: pe masa de lucru punem faina, facem o gropita in mijlocul ei, dupa care spargem cele doua oua. Adaugam uleiul de masline, si sarea. Amestecam incet incet compozitia cu ajutorul unei furculite, dupa care incepem si framantam cu mainile. Obtinem un aluat compact. Il acoperim cu un prosop curat si il lasam pe masa de lucru 20 de minute pentru ca glutenul din faina sa se dezvolte.



Framantam din nou si vom obtine un aluat mult mai fin ca cel initial.



Taiem aluatul in doua parti egale. Intindem prima parte cu sucitorul, formam o fasie mai lunga cu latura de 12 cm si grosimea de 1/2 cm



montam masina de paste si trecem fasiile de aluat, mai intai prin treapta intai



apoi a doua treapta, unde vom obtine foi mai subtiri



apoi tot cu ajutorul masinii de paste taiem fasiile de aluat, dandu-le forma de tagliatelle



trecem tagliatellele formate prin faina, dupa care putem sa le gatim imediat, sau putem sa le pastram pentru alta data. Eu le-am lasat pana a doua zi.



Spalam somonul si il curatam de pielita, il taiem cubulete mici. Condimentam cu sare si piper. Intr-o oala turnam 2 litri de apa si adaugam 1 lingurita de sare. Lasam apa sa clocoteasca. Atunci cand a clocotit, adaugam pastele. Le lasam sa fiarba pana devin al dente. In jur de 4 minute.



Radem coaja de lamaie si o pastram deoparte, stoarcem si sucul

de lamaie.

Intr-o tigaie, incingem uleiul si prajim usor de tot bucatile de somon, pana ce capata o culoare placuta. Adaugam caperele si "scuturam" tigaia de doua ori.



Turnam smantana lichida, dupa care adaugam untul, coaja de lamaie si sucul de lamaie. Lasam sa dea in clocot.



Adaugam nucsoara si piperul si daca mai este nevoie, mai adaugam sare.



Nu uitati ca avem deja ceva sare in caperele acelea murate si in paste! Radem parmezanul si adaugam numai jumatate din cele 70 de grame. Se va forma un sos delicios.



Adaugam pastele impreuna cu 3 linguri din apa in care au fiert, amestecam incet de tot, dupa care putem servi.



Presaram deasupra restul de parmezan ras



rupem cateva frunzulite de busuioc



mai radem un pic de parmezan pe deasupra



si servim cu placere



Nu uitati de comentarii aici la aceasta postare si pe Facebook acolo unde voi face propaganda la Italian Pasta! ☐

Pofta buna!