

# Tagliatelle cu creveti

written by Andreea



Tagliatelle cu creveti paste cu ou intr-un sos cremos cu mascarpone, creveti si zuchinni. Un fel de mancare de vara rapid si delicios!

Pastele sunt cele care ne scot mereu din incurcatura atunci cand nu avem mult timp la dispozitie, insa ne dorim un fel de mancare rapid si gustos. La noi in casa preferate sunt pastele cu sos de rosii. Insa atunci cand am dat peste prima pungă de tagliatelle de la Baneasa, am zis ca neaparat trebuie sa le incerc cu un sos special.



## Tagliatelle cu creveti

Tagliatelle sunt paste putin mai late insa mai subtiri, de aceea ele au nevoie de timp mai mic de gatire. In plus, sunt atat de delicate, incat au nevoie de putine ingredient, insa de calitate.

Pentru ca este vara si pentru ca imi este dor de Grecia, am pregatit tagliatelle cu creveti si zuchinni. Puteti folosi creveti congelati, insa cei proaspeti sunt mult mai buni. Eu am folosit creveti roz naturali si au fost tare buni.



## Tagliatelle cu creveti

Pe blog mai gasiti si alte retete de paste, precum paste cu somon si rosii, paste la cuptor cu pesto si spanac, sau paste fara gluten cu mazare si menta.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente:
- 200 g tagliatelle cu ou Baneasa
- 30 ml ulei de masline
- 2 catei de usturoi
- 2 crengute cimbrisor
- 2 dovlecei zuchinni mici
- 15 creveti proaspeti
- 100 g mascarpone
- 100 ml smantana lichida 15% grasime
- Sare si piper
- Coaja si sucul de la 1 lamaie
- Parmezan pentru finisat

Pentru inceput pregatiti crevetii. Daca aveti creveti intregi ne decorticati, atunci va trebui sa faceti voi acest lucru acasa. Curatati de cap si crusta crevetii, clatiti-i intr-un jet de apa rece.



Apoi cu ajutorul unui cutit taiati "sira spinarii", adica partea exterioara a crevetilor. Scoateti acel fir negru care este de fapt intestinul crevetilor si clatiti din nou. Lasati crevetii curatati deoparte.



Puneti pe foc o oala mare cu apa impreuna cu 1 lingura de sare. Cand apa a dat in clocot adaugati tagliatelle si fierbeti 4-5 minute pana ce devin al dente.



Intre timp, pregatiti restul ingredientelor: intr-o tigaie incingeti uleiul de masline, adaugati cateii de usturoi tocati marunt si caliti cateva secunde pana ce usturoiul devine auriu la culoare.



Adaugati zuchinni taiati rondele subtiri si caliti aproximativ 5 minute pana ce devin usor moi.

Adaugati crevetii curatati si caliti 1-2 minute.



Adaugati mascarpone si smantana lichida si fierbeti totul pana ce mascarpone se dizolva si se formeaza un sos.



Condimentati cu sare, piper, frunze de cimbrisor si coaja rasa de lamaie.



Adaugati tagliatelle fierte impreuna cu putina apa din care au fiert. Amestecati totul bine si fierbeti totul timp de 1 minut.



La final stoarceti putina lamaie si stingeti focul.



Tagliatelle cu creveti

Puneti pastele pe farfurie, presarati cu parmezan ras si coaja de lamaie.



Tagliatelle cu creveti

Serviti imediat alaturi de un pahar de vin alb sec.



Tagliatelle cu creveti