

Paella z krewetkami



SKŁADNIKI:

- ½ kg surowych krewetek,
- mała papryczka chilli,
- łyżeczka wędzonej papryki,
- 200 g ryżu Arborio,
- pomidory koktajlowe 200 g,
- białe wytrawne wino,
- oliwa z oliwek,
- czosnek 3 ząbki,
- 2 cebule,
- litr bulionu,
- cytryna,
- natka pietruszki.

Składniki na marynatę do krewetek:

- ½ szklanki białego wina,
- 3 łyżki oliwy z oliwek,
- rozmaryn,
- pieprz,
- sól,
- kumin.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Krewetki myjemy, połowę obieramy – ściągamy pancerz, nacinamy część grzbietową i wyciągamy jelito, pozostałe pozostawiamy w całości.
2. Krewetki obrane i w pancerzach pozostawiamy na noc w marynacie przygotowanej z wymienionych składników.
3. Na dużej patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek, dodajemy pokrojoną drobno: ostrą paprykę, czosnek, rozmaryn, cebule, gdy wszystko się zeszkli dodajemy ryż i smażymy przez 2 minuty pod przykryciem.
4. Dodajemy 2 szklanki bulionu, mieszamy ostatni raz, gdy ryż zaczyna zwiększać swoją objętość, dodajemy krewetki, pomidory koktajlowe, sól, pieprz, rozmaryn, gdy widzimy, że ryż staje się suchy, podlewamy białym winem na zmianę z bulionem.
5. Gotujemy do czasu, aż ryż będzie al dente.
6. Podajemy udekorowane cząstkami cytryny i dużą ilością natki pietruszki.



Nasz Targ
Rybny

