

(odc.03) makaron z owocami morza

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.3)

ilość osób: 4

trudność: **łatwe**

Składniki

szczypta [szafranu](#) 🛒

1 kieliszek (150 ml) białego wina

4-5 łyżek (60-75 ml) oliwy

2 ząbki czosnku

700g mieszanki owoców morza (filetów z barweny, kalmarów, przegrzebków, muli i małży)

pęczek natki pietruszki

200 ml śmietany

500g makaronu tagliatelle lub spaghetti

sól

Przygotowanie

Wsypać szafran do wina. Czosnek obrać z łusek i pokroić na cienkie plasterki. Natkę pietruszki grubo posiekać. Oczyszczone z łusek filety z barweny naciąć w poprzek od strony skóry. Kalmary oczyścić i pokroić w krążki. Przegrzebki naciąć w kratkę. Małże i mule oczyścić z resztek wodorostów, opłukać w wodzie i wyrzucić te, które są otwarte. Duży garnek postawić na średnim ogniu, wlać oliwę i dobrze rozgrzać. Wrzucić czosnek i podsmażyć na złoto. Wrzucić małże i mule, potrząsnąć garnkiem i wlać wino z szafranem. Przykryć pokrywką i gotować 1 minutę. Odkryć i wyrzucić małże i mule, które są zamknięte. Ułożyć na małżach filety z ryby, poutykać przegrzebki, na wierzch położyć kalmary. Posypać natką pietruszki i wlać śmietanę. Doprowadzić do wrzenia i zdjąć z ognia.

W międzyczasie ugotować makaron al dente w dużej ilości osolonej wody. Odcedzić.

Przełożyć do makaronu sos z owoców morza i wymieszać. Przełożyć na półmisek, posypać solą i skropić oliwą.

© Jamie Oliver 2002