Penne all'Imperiale



Ingredienser

♥ 1 sjalottløk
♥ 1 liten gulrot
♥ 1 liten spisspaprika
♥ 2 ss olivenolje
♥ 4 ss tomatpuré
♥ 400 g hermetiske, hakkede tomater
♥ 2,5 dl konsentrert skalldyrkraft (se tips)
♥ 1 ss hvitvinseddik
♥ 1 ts sukker
♥ 3 dl kremfløte
♥ 500 g store scampi (se tips)
♥ 400 g kokte sjøkreps (se tips)
♥ 400 g penne (ukokt vekt)
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ litt persille

Fremgangsmåte

Forberedelse:
Tin scampi i kjøleskapet over natten. La dem tørke av seg på kjøkkenpapir.

Bruk ferdig kokte sjøkreps. Sett til side 4 stk (disse skal legges hele på hver tallerken). Rens resten av sjøkrepsene ved å fjerne skall og den sorte strengen. Skjær kjøttet fra de rensede sjøkrepsene i litt mindre biter.

Kok penne *al dente* i saltet, kokende vann, som anvist på pakningen. Spar på pastavannet.

Tilberedning:
Kutt sjalottløk, gulrot og paprika i små biter. Ha dette i en stor panne sammen med olivenolje.

Stek på middels varme til løken er blank og myk. Tilsett tomatpuré.

Bland deretter inn knuste, hermetiske tomater, skalldyrfond, hvitvinseddik og litt sukker.

Spe med kremfløten. La sausen koke opp og smak til med kvernet salt og pepper.

Legg scampi og kjøttet fra rensede sjøkreps i den varme sausen, vend om og la ligge i den varme sausen uten at sausen koker.

Vend deretter inn ferdigkokt penne og la pastaen bli gjennomvarm i sausen. Spe eventuelt med litt av pastavannet for å justere på tykkelsen på sausen.

Smak til om det trengs litt mer kvernet salt og pepper, og eventuelt hvitvinseddik og sukker.

Helt til slutt vendes de hele sjøkrepsene inn i sausen (1 per porsjon).

Fordel pastaretten på tallerkener med den hele sjøkrepsen godt synlig på hver tallerken.

Dryss over litt persille til pynt.

Tips

♥ Denne retten serveres typisk med penne (pastarør), men annen type pasta kan selvsagt også brukes.

♥ Jeg har her brukt store, frosne scampi (størrelse 16/20). La dem tine sakte i kjøleskapet over natten. De tinte scampiene kan legges rå i sausen og trenger kun å varmes i noen minutter til de er klare.

♥ Jeg har bruk ferdig kokte sjøkreps (fås kjøpt i butikker med fiskedisk).

♥ Skalldyrkraft fås kjøpt i store, velassorterte matbutikker. Du kan alternativt bruke 2 ss skalldyrsfond blandet med 2,5 dl vann.

♥ Sausen bør helst ikke koke etter at scampi og sjøkreps er tilsatt for å sikre at konsistensen på sjømaten ikke blir seig.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/penne-allimperiale