

Томатные спагетти с соусом и кальмаром в красном вине

Ингредиенты

- Красный лук - 1 шт
- Морковь - 2 шт средние
- Чеснок - 3 зубчика
- Кедровый орех - горсть
- Помидоры в собственном соку - без кожицы 200-250 мл
- Красное вино - полусладкое 100-150 мл
- Кальмары - 1 шт
- Перец чили - красный по вкусу
- Сахар - по вкусу
- Соль - по вкусу
- Перец - черный молотый по вкусу
- Оливковое масло -
- Спагетти - 300 г
- Орегано - сухой 1 ст.л с горкой
- Бasilik - 1 ст.л с горкой
- Сыр Пармезан - для подачи



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке, чеснок мелко порезать, кедровые орехи слегка обжарить.

2

На оливковом масле в сковороде с толстым дном под крышкой потомить чеснок, морковь и лук до мягкости (не жарить).

3

К овощам добавить сухие травы и томаты, тушить минут 5.

4

В ступке растереть кедровые орехи, оставив немного для украшения блюда.

5

В соус добавить вино и выпарить алкоголь минут 5. В конце приготовления посолить, поперчить и положить кальмары, перец чили, сахар и растертые орехи, готовить 2-3 минуты.

6

Отварить спагетти, немного воды оставить для соуса. Если соус густоват - добавить воды от варки спагетти.

7

На тарелку выложить спагетти в виде гнездышка - в середину соус, сбрызнуть оливковым маслом, потереть пармезан и присыпать кедровыми орешками и черным молотым перцем. Можно подать с бокалом красного вина.

Приятного вам аппетита :)