

Składniki:

- 100 g makaronu penne
- 100 g krewetek 31/40 (oczyszczonych i pokrojonych) ok 5szt
- 5-6 czarnych oliwek (pokrojonych)
- 1 łyżeczka kaparów
- 1 filecik anchois (opcjonalnie)
- 1 łyżeczka oleju z anchois (opcjonalnie)
- 1 łyżka oliwy z oliwek (EVOO)
- Świeża natka pietruszki (do posypania)
- 1 ząbek czosnku (rozgnieciony)
- 2-3 pomidory malinowe (pokrojone w kostkę)
- Skórka i sok z 1/2 cytryny
- 1 łyżka masła
- Woda z gotowania makaronu

Przygotowanie:

1. Ugotuj makaron penne al dente, zachowując trochę wody z gotowania.
2. Na patelni rozgrzej oliwę z oliwek i masło, dodaj czosnek, oliwki, kapary oraz (opcjonalnie) anchois i olej z anchois. Smaż przez 1-2 minuty.
3. Dodaj pokrojone pomidory, sok i skórkę z cytryny. Gotuj przez 2-3 minuty, aż pomidory zmiękną.
4. Na koniec wrzuć krewetki, smaż przez 2-3 minuty, aż się lekko zarumienia.
5. Wymieszaj makaron z sosem, dodaj trochę wody z gotowania makaronu, by rozrzedzić sos.
6. Posyp świeżą natką pietruszki i podawaj