

## Tagliatelle z atramentem kałamarnicy w sosie tuńczykowym z serem lazurem i suszonymi pomidorami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [annaanisko](#), dnia 15 Września 2012r. o 23:16

Tagi: makaron, tagliatelle, atrament, kałamarnica, tuńczyk, pomidor suszony, lazur, ser

Rodzaj dania: dania główne makarony

Rodzaj kuchni: włoska

Rodzaj mięsa: ryby, owoce morza

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
makaron tagliatelle z atramentem z kałamarnicy	250	g	dodatki
pomidory suszone w oliwie	50	g	warzywa
ser Lazur niebieski	100	g	nabiał
śmietana 18%	100	ml	nabiał
kapary	3	łyżka	przyprawy i zioła
sól	1/2	łyżeczka	przyprawy i zioła
kiełki rzodkiewki	50	g	warzywa
kolendra świeża	1/4	pęczek	przyprawy i zioła
tuńczyk w kawałkach w sosie własnym	2	puszka	ryby i owoce morza

### Opis

1. Na patelnię wrzucić pokrojone na drobne części suszone pomidory z oliwy, można dolać 5 łyżek oliwy.
2. Pokroić ser lazur niebieski w kostkę (lub inny ser pleśniowy - może być np. rokpol) i wrzucić na patelnię.
3. Dodać 100 ml śmietany 18%.
4. Włączyć ogień i podgrzewać na wolnym płomieniu około 5 minut.
5. Po upływie 5 minut odcedzić tuńczyka z puszek z zalewy, nie rozdrabniać, dołożyć do patelni, lekko wymieszać. Zagotować.
6. Dodać odcedzone kapary. Wymieszać.
7. Gotując na lekkim ogniu dodać 50 g kiełków z rzodkiewki oraz posiekaną kolendrę. Gotować wszystko jeszcze przez około 7-10 minut mieszając od czasu do czasu.

W osobnym garnuszku wlać wodę, osolić (1/2 łyżeczki), zagotować. Wrzucić "czarne" tagliatelle (można zastosować inne tagliatelle). Po ugotowaniu (według wskazań na opakowaniu makaronu), odcedzić, przełożyć na talerze. Polać sosem i udekorować świeżą kolendrą.



Dla ilu osób: 6  
 Danie dietetyczne: nie  
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane  
 Czas przygotowywania: 0godz. 50min.  
 Cana:

Liczba kalorii: