

Μια φανταστική εύκολη συνταγή για μακαρονάδα με ζυμαρικά λιγκουίни με σάλτσα βότκας με μανιτάρια και σολομό. Ιδανική για εορταστικό γεύμα, για ρομαντικό δείπνο για ζευγάρια, για τη γιορτή του Αγίου Βαλεντίνου και οποιαδήποτε περίσταση θέλετε κάτι σπέσιαλ! Η συνταγή είναι πολύ απλή και πολύ νόστιμη! Φτιάξτε την και θα γλείφετε τα δάχτυλά σας!

Τι θα χρειαστείτε

1/2 πακέτο λιγκουίни ή спаγγέτι ή ματσάτα

2 κ.σ. μαργαρίνη ή βούτυρο

250 γρ. φιλέτο σολομού

6 μανιτάρια σε τέταρτα

1 μικρό κρεμμύδι τριμμένο

1 τριμμένη σκελίδα σκόρδο

1 σφηνάκι βότκα

200 ml κρέμα γάλακτος για ζυμαρικά

Αλάτι και πιπέρι

Λιγκουίни με μανιτάρια, βότκα και σολομό

Εκτέλεση συνταγής

Βράζουμε τα λιγκουίни 1 λεπτό λιγότερο από τις οδηγίες συσκευασίας. Κόβουμε το σολομό σε μεγαλούτσικα τετράγωνα-κομμάτια, 2-3 εκ. για να μη μας διαλύσει στο μαγείρεμα.

Σε βαθύ τηγάνι βάζουμε τη μαργαρίνη να λιώσει, σωτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο.

Μόλις μαραθεί το κρεμμύδι ρίχνουμε και τα μανιτάρια και αλατοπιπερώνουμε.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά και μαγειρεύουμε μέχρι να μαλακώσει καλά το κρεμμύδι και να σωταριστούν τα μανιτάρια, περίπου 5-7-λεπτά.

Εν τω μεταξύ σουρώνουμε τα μακαρόνια.

Δυναμώνουμε τη φωτιά όταν τα μανιτάρια είναι σχεδόν έτοιμα και σωτάρουμε το σολομό. Δεν τον πολυανακατεύουμε για να μη διαλύσει. Μόλις ροδίσει και από τις δυο μεριές, σβήνουμε με τη βότκα.

Αφήνουμε να περάσει ένα λεπτό και προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος. Προσθέτουμε και τα σουρωμένα ζυμαρικά και ανακατεύουμε.

Σερβίρουμε αμέσως με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Καλή απόλαυση!

Λιγκουίни με μανιτάρια, βότκα και σολομό

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βράζουμε τα λιγκουίни 1 λεπτό λιγότερο από τις οδηγίες συσκευασίας.
- 2 Κόβουμε το σολομό σε μεγαλούτσικα τετράγωνα-κομμάτια, 2-3 εκ. για να μη μας διαλύσει στο μαγείρεμα.
- 3 Σε βαθύ τηγάνι βάζουμε τη μαργαρίνη να λιώσει, σωτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο.
- 4 Μόλις μαραθεί το κρεμμύδι ρίχνουμε και τα μανιτάρια και αλατοπιπερώνουμε.
- 5 Χαμηλώνουμε τη φωτιά και μαγειρεύουμε μέχρι να μαλακώσει καλά το κρεμμύδι και να σωταριστούν τα μανιτάρια, περίπου 5-7-λεπτά.
- 6 Εν τω μεταξύ σουρώνουμε τα μακαρόνια. Δυναμώνουμε τη φωτιά όταν τα μανιτάρια είναι σχεδόν έτοιμα και σωτάρουμε το σολομό. Δεν τον πολυανακατεύουμε για να μη διαλύσει.
- 7 Μόλις ροδίσει και από τις δυο μεριές, σβήνουμε με τη βότκα.
- 8 Αφήνουμε να περάσει ένα λεπτό και προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος. Προσθέτουμε και τα σουρωμένα ζυμαρικά και ανακατεύουμε.
- 9 Σερβίρουμε αμέσως με φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Καλή απόλαυση!