

27 Μαρτίου 2016

Λιγκουίνι με μυρώνια αυγοτάραχο και χταπόδι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Τα λιγκουίνι με αυγοτάραχο μυρώνια και χταπόδι είναι μία γρήγορη και εύκολη συνταγή χωρίς τις κλασσικές σάλτσες, αλλά μόνο με τα θαλασσινά και την απλή τους γεύση.

Συστατικά:

120 γρ. ζυμαρικά τύπου Λιγκουίνι

50 γρ. χταπόδι καπνιστό ή ψητό

20 γρ. αυγοτάραχο Μεσολογγίου

Ελληνικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Φρεσκοτριμμένο μείγμα πιπεριών

Φρέσκα μυρώνια ή μαϊντανό

Προαιρετικά για διακόσμηση λίγα αυγά ψαριού

Οδηγίες:

Σε άφθονο νερό, ή ζωμό θαλασσινών που κοχλάζει, ρίχνουμε απαλά τα ζυμαρικά να βράσουν για πέντε με έξι λεπτά, έπειτα τα σουρώνουμε και

τα χρησιμοποιούμε άμεσα.

Στο μεταξύ κόβουμε το χταπόδι σε πολύ λεπτές φετούλες, αφαιρούμε τυχόν κερύ από το αυγοτάραχο και το κόβουμε σε μικρά κομματάκια.

Σε ένα αντικολλητικό τηγανάκι, σε μια κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο, σοτάρουμε ελαφρά το χταπόδι, τα ζυμαρικά, προσθέτουμε αλατοπίπερο και τέλος το αυγοτάραχο και τα μυρωδικά.

Εάν θέλουμε πιο ζουμερή την συνταγή, τελειώνοντας προσθέτουμε μια κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο και ανακατεύουμε.

Στολίζουμε με τα αυγά ψαριών και σερβίρουμε.

Καλή σας Όρεξη!

Πηγή: gourmed.gr