



## Паста мафалдин с "пияни" скариди



4 порции

### СЪСТАВКИ

500 г мафалдин **паста**  
100 мл **ликьор Skinos Mastiha Spirit** или **узо**  
20 големи пресни **скариди** с черупките (5 на човек)  
300 г нарязани домати (от консерва)  
8 – 12 мини домата или чери домати, нарязани наполовина  
1 сладка червена островърха чушка, нарязана на ивици  
1 зелена островърха чушка, нарязана на ивици  
3 стръка зелен лук, нарязани  
2 ч. л. плосколистен магданоз, ситно нарязан  
40 мл гръцки зехтин „върджин“  
Сол  
Пипер

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С  
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Махнете черупките на скаридите и ги почистете, като отделите половината от главите настрана и мариновате останалото в 40 мл Skinos Mastiha Spirit.

Загрейте зехтина в широк тиган на средно ниска температура и добавете пресния лук и чушките. Сотирайте 2 минути, след което добавете главите на скаридите и оставете да къкрят около 10 минути или докато зеленчуците не омекнат и не започнат да ухаят.

Изсипете нарязаните домати и мини домотите или чери домотите в тигана и оставете да къкрят, докато течността не се редуцира (около 5 минути).

Докаато домотите и зеленчуците къкрят, поставете пастата мафалдин в голяма тенджера с подсолена вряща вода за 9 минути.

Междувременно добавете всички скариди с маринатата от Skinos Mastiha Spirit в тигана и гответе 2 минути от едната страна, обърнете ги, оставете да къкрят 1 минута и след това налейте остатъка от Skinos Mastiha Spirit. В този момент можете да фламбирате ястието, ако желаете. След това свалете от котлона, поръсете с нарязания пресен магданоз и овкусете пестеливо.

Прецедете пастата, като запазете в съд водата от нея за евентуална допълнителна порция, ако е необходимо. Изсипете пастата в тигана със скаридите и разбъркайте добре. Сервирайте направо от тигана с чаша бяло вино.