thermomix

ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΚΡΕΜΩΔΗ ΣΑΛΤΣΑ ΣΑΜΠΑΝΙΑΣ ΚΑΙ ΓΑΡΙΔΕΣ

10 λεπτά 45 λεπτά εύκολη 4 μερίδες

ΥΛΙΚΑ

Μαρινάδα
1 μικρή δέσμη φρέσκο βασιλικό, (μόνο τα φύλλα)
1 μικρή δέσμη φρέσκα ρίγανη, (μόνο τα φύλλα)
100 γρ. βούτυρο, σε κομμάτια
2 σκελίδες σκόρδο
2 κρεμμύδια, εσαλότ, κομμένα στη μέση
12-15 γαρίδες(μέγεθος 16-20), καθαρισμένες, με την ουρά
Σάλτσα Σαμπάνιας
25 γρ. ελαιόλαδο
200 γρ. σαμπάνια
300 γρ. κρέμα γάλακτος
1 κ.γλ. αλάτι
1.γλ. πιπέρι
Λιγκουίνι
1500 γρ. νερό
1½ κ.γλ αλάτι
500 γρ. ζυμαρικά (λιγκουίνι)

ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ

βαθύ μπολ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μαρινάδα

1. Βάλτε στον κάδο το βούτυρο, 1 σκελίδα σκόρδο, 1 κρεμμύδι, τη μισή δέσμη βασιλικού, τη μισή δέσμη ρίγανης κόψτε **5 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5** και σοτάρετε **5 λεπτά/120°C/ταχύτητα 1**. Μεταφέρετε σε ένα βαθύ μπολ, προσθέστε τις γαρίδες, αναμείξτε ελαφρά με ένα κουτάλι και αφήστε στην άκρη να μαριναριστούν.

Σάλτσα Σαμπάνιας

2. Βάλτε στον κάδο το ελαιόλαδο, την υπόλοιπη σκελίδα σκόρδο, το υπόλοιπο κρεμμύδι, την υπόλοιπη μισή δέσμη βασιλικού, την υπόλοιπη δέσμη ρίγανης και κόψτε **5 δευτερόλεπτα/ ταχύτητα 5.**
3. Προσθέστε τις γαρίδες και σοτάρετε **5 λεπτά/120°C/ αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα 0,5.**
4. Προσθέστε τη σαμπάνια και μαγειρέψτε **10 λεπτά/Varoma/αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα 0,5**
5. Προσθέστε τη κρέμα γάλακτος και μαγειρέψτε **8 λεπτά/90°C/αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα 0,5.** Μεταφέρετε στον μπολ με τις γαρίδες και αφήστε στην άκρη.

Λιγκουίνι

6. Βάλτε το νερό στον κάδο και βράστε **10 λεπτά/100°C/ ταχύτητα 1**.
7. Προσθέστε το αλάτι, τα λιγκουίνι και μαγειρέψτε χωρίς τη μεζούρα ρυθμίζοντας το **χρόνο που αναγράφεται στη συσκευασία/100°C /αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα 1** ή μέχρι να γίνουν al dente. Μεταφέρετε στο μπολ με τις γαρίδες και τη σάλτσα και σερβίρετε.