



## **Pomidorowe Linguni z Kalmarami i Groszkiem**

### **Składniki**

makaron linguinii  
kalmary tuby  
marchew  
czosnek oliwa z oliwek  
fond krewetkowy  
zielona pietruszka

### **Sposób przyrządzenia**

Makaron wrzucamy na wrzącą osolona wodę i gotujemy około 2-3 minut.  
Sos do pasty- podsmażamy na oliwie 1-2 ząbki czosnku pokrojonego w plasterki, gdy się zarumieni dokładamy kalmara pokrojonego w cienkie paski, ugotowana marchewkę, podlewamy fondem krewetkowym dodajemy odrobinę masła i zieloną pietruszkę drobno posiekaną.