



Grillowane langustynki z pesto koperkowym



4 porcje



15 minut

Składniki

- 12 langustynek
- 1 ekologiczna cytryna
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- garść świeżego koperku
- 1 ząbek czosnku
- 10 migdałów
- 1 filet anchois
- sól i świeżo mielony pieprz

Przygotowanie

1. Krok

Przygotowanie rozpocznij od pesto. W moździerzu roznieć koperek, czosnek oraz migdały, aż składniki dobrze się połączą i zaczną tworzyć aromatyczną pastę. Dodaj drobno startą skórkę z cytryny oraz filet anchois. Stopniowo wlewaj oliwę z oliwek i dokładnie wymieszaj całość. W razie potrzeby popraw delikatnie solą oraz pieprzem.

2. Krok

Langustynki przekrój wzdłuż na pół i ułóż w żaroodpornym naczyniu przeciętą stroną do góry. Cytrynę pokrój na ćwiartki i ułóż obok owoców morza. Całość lekko dopraw solą oraz świeżo mielonym

pieprzem.

3. Krok

Rozgrzej piec do pizzy do temperatury około 300°C.

4. Krok

Wstaw naczynie do pieca i piecz przez 1–2 minuty, w zależności od wielkości langustynek. Mięso powinno zmienić kolor na biały i stać się delikatnie jędrne.

5. Krok

Gotowe langustynki polej przygotowanym pesto koperkowym lub podaj sos osobno. Serwuj z grillowaną cytryną oraz świeżym pieczywem.

Owoce morza w piecu do pizzy

Piece marki Witt świetnie sprawdzają się nie tylko przy wypieku pizzy czy pieczywa, ale również podczas przygotowywania delikatnych owoców morza. Bardzo wysoka temperatura pozwala błyskawicznie zamknąć strukturę mięsa, zachowując jego naturalną soczystość, delikatność i pełnię smaku. To szczególnie ważne przy składnikach takich jak langustynki, które wymagają krótkiego, intensywnego kontaktu z wysoką temperaturą.

Idealny przepis na letnie gotowanie

To doskonały przepis na moment, gdy piec jest już rozgrzany, a goście czekają jeszcze na główne danie. Kilka minut wystarczy, aby przygotować elegancką przekąskę, która świetnie sprawdzi się podczas letnich spotkań na tarasie, garden party czy klasycznego pizza night. Wysoka temperatura pieca nadaje owocom morza subtelny, lekko grillowany charakter, którego trudno uzyskać w tradycyjnej kuchni.

Kilka praktycznych wskazówek:

- Ten sam sposób przygotowania możesz wykorzystać również do innych owoców morza.
- Świetnie sprawdzą się przegrzebki, duże krewetki lub inne skorupiaki, które podobnie jak langustynki potrzebują bardzo krótkiego czasu pieczenia.
- Pamiętaj, aby nie przedłużać czasu obróbki — owoce morza przygotowane w wysokiej temperaturze najlepiej smakują wtedy, gdy pozostają delikatne i soczyste.
- To kolejny dowód na to, że piec do pizzy może z powodzeniem stać się centrum przygotowania wyjątkowych dań daleko wykraczających poza klasyczną pizzę.