



# Паста з креветками у вершково-часниковому соусі



Детальний, покроковий фото-рецепт пасты з креветками у вершковому соусі.

Кількість порцій - 4.



Паста з креветками у вершково-часниковому соусі – це дуже популярна та смачна італійська страва!

Слідуючи моєму детальному, покроковому фото-рецепту, ви приготуєте дивовижно смачну страву. Порадуєте себе та своїх близьких новим смаком!

Пасту, звичайно, за класичним рецептом потрібно використовувати італійську, але в наших широтах беремо будь-яку пасту з твердих сортів пшениці.

Креветки можна використовувати як заморожені, так і свіжі.

Вершки беремо жирність 15-20%.

## Ингредиенты:

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| Паста (із твердих сортів пшениці) | 250 гр.   |
| Креветки                          | 250 гр.   |
| Вершки 15-20%                     | 200 мл.   |
| Пармезан                          | 50 гр.    |
| Цибуля                            | 1 шт.     |
| Часник                            | 2 зубчика |
| Сіль                              | 1 на смак |



Перець

1 на смак

Оливкова олія

2 ст. л.

## Инструкція приготування:



Починаємо з креветок. Креветки можна використовувати і свіжі і заморожені. В мене заморожені відварені креветки. Попередньо розморожуємо креветки (беру упаковку 1 кг). Після розморожування вага неочищених креветок 450 гр.



Креветки чистимо: прибираємо голови і знімаємо панцир, також по спинці злегка розрізаємо креветку і прибираємо стравохід (чорна ниточка). Після очищення залишається 250-300 грн. креветок. Ставимо воду на пасту, і поки вона закипить, зробимо вершково-часниковий соус.



Дрібно нарізаємо часник (якщо великий - 1 зубчик, якщо дрібний - 2). Також дрібним кубиком нарізаємо цибулю (у мене середня цибулина).



На розігріту сковорідку кладемо оливкову олію, цибулю, часник. Все це пасеруємо на невеликому вогні 2-3 хвилини (овочі повинні стати прозорими, але не підсмажитися).



Висипаємо на сковорідку креветки і на невеликому вогні готуємо ще 2 хвилини (креветки важливо не перетримати, інакше будуть жорсткі).



Виливаємо вершки. Солимо, перчимо соус за смаком.



Відварену пасту відкидаємо на друшляк, а потім відправляємо на сковорідку до креветок та соусу. Все ретельно перемішуємо.



Натираємо Пармезан на дрібній тертці. При подачі посипаємо пасту тертим пармезаном. Приємного апетиту і на здоров'я!