



Паста с креветками в сливочно-чесночном соусе



Подробный, пошаговый фото-рецепт пасты с креветками в сливочно-чесночном соусе.

Количество порций — 4.

Паста с креветками в сливочно-чесночном соусе — это очень



популярное и вкусное итальянское блюдо!

Следуя моему **подробному, пошаговому фото-рецепту**, вы приготовите изумительно вкусное блюдо. Порадуете себя и своих близких новым вкусом!

Пасту, конечно, по классическому рецепту нужно использовать итальянскую, но в наших широтах берем любую **пасту из твердых сортов пшеницы** (спагетти, лапша, трубочки, спиральки и т. д.)

Креветки можно использовать как замороженные, так и свежие.

Сливки берем жирности 15-20%.

Ингредиенты:

Паста (из твердых сортов пшеницы)	250 гр.
-----------------------------------	---------

Креветки (размороженные, очищенные)	250 гр.
-------------------------------------	---------

Сливки 15-20%	200 мл.
---------------	---------

Пармезан	50 гр.
----------	--------

Лук	1 шт.
-----	-------

Чеснок	2 зубчика
--------	-----------

Соль	1 по вкусу
------	------------

Перец	1 по вкусу
-------	------------

Оливковое масло

1 ст. л.

Инструкция приготовления:



Начинаем с креветок. Креветки можно использовать и свежие и замороженные. У меня замороженные. Предварительно размораживаем креветки (беру упаковку 1 кг). После разморозки вес неочищенных креветок 450 гр.



Креветки чистим: убираем головы и снимаем панцирь, также по спинке слегка разрезаем креветку и убираем пищевод (черненькая ниточка). После очистки остается 250-300 гр. креветок. Ставим воду на пасту, и пока она будет вариться, сделаем сливочно-чесочный соус.



Мелко нарезаем чеснок (если крупный - 1 зубчик, если мелкий 2). Также мелким кубиком нарезаем лук (у меня средняя луковица).



На разогретую сковородку кладем оливковое масло, лук, чеснок. Все это пассируем на небольшом огне 2-3 минуты (овощи должны стать прозрачными, но не поджариться).



Высыпаем на сковородку креветки и на небольшом огне готовим еще 2 минуты (креветки важно не передержать, иначе будут жесткие). Если вы купили уже проваренные креветки, то их поджаривать не нужно.



Выливаем сливки. Солим, перчим соус по вкусу.



Отваренную пасту откидываем на дуршлаг, а затем отправляем на сковородку к креветкам и соусу. Все тщательно перемешиваем.



Натираем Пармезан на мелкой терке. При подаче, посыпаем пасту тертым пармезаном. Приятного аппетита и на здоровье!