



Фетучини со сливочно-грибным соусом



Ингредиенты

◦ Шампиньоны резаные	1 банка (400г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Чеснок	1 зубчик
◦ Розмарин	1 веточка
◦ Сливки 20%	200 мл
◦ Фетучини	280 г
◦ Лук белый	1/2 шт.
◦ Соль морская	по вкусу
◦ Сыр пармезан	80 г
◦ Бульон овощной	100 мл
◦ Масло сливочное	40 г
◦ Вино белое сухое	50 мл
◦ Масло оливковое extra virgin	80 мл

Способ приготовления:



20 мин



1 порции



192 ккал

1. В сотейнике раскалите смесь масел и обжарьте измельченный лук с чесноком. Добавьте грибы и листья розмарина, обжарьте на сильном огне 8-10 минут.

2. Влейте вино и полностью его выпарите. Добавьте бульон, доведите до кипения и влейте сливки. Проварите соус на среднем огне 3-4 минуты до загустения. Готовый соус приправьте по вкусу солью и перцем и смешайте с отваренной пастой.

3. Выложите пасту в тарелки и посыпьте тертым сыром.



Совет

Для этого блюда выбирайте макароны из твердых сортов пшеницы.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>