



Фузилли с фасолью под сливочно-чесночным соусом



Ингредиенты

◦ Фасоль зеленая тонкая "На пару"	1 банка (295г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Чеснок	4 зубчика
◦ Фузилли	250 г
◦ Петрушка	4 веточки
◦ Сливки 20%	300 мл
◦ Соль морская	по вкусу
◦ Масло сливочное	60 г
◦ Сыр пармезан (тертый)	80 г

Способ приготовления:



15 мин



4 порции



220 ккал

1. В блендере взбейте масло с петрушкой и чесноком.

2. Раскалите сотейник, добавьте чесночное масло и фасоль. Слегка обжарьте и выложите на тарелку.

3. В этом же сотейнике вскипятите сливки и проварите до загустения. Добавьте соль и перец по вкусу.

4. Отваренную пасту смешайте со сливками, затем добавьте фасоль и сыр. Все хорошо перемешайте и подавайте в глубоких тарелках.



Совет

Выпаривайте сливки для соуса при умеренном нагреве. Иначе нежные сливки могут "расслоиться".

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