



Паста с кабачками по-тоскански и креветками



Ингредиенты

° Кабачки по-тоскански с томатами и базиликом	1/2 банки (200г)
° Перец	по вкусу
° Базилик	несколько веточек
° Креветки	160 г
° Помидоры	2 шт.
° Спагетти	160 г
° Масло оливковое	3 ст. л.
° Соль	по вкусу

Способ приготовления:



25 мин



2 порции



159 ккал

1. Отварите спагетти в подсоленной воде до полуготовности (аль денте).

2. В оливковом масле обжарьте креветки (без панциря), добавьте кабачки и очищенные от кожицы порезанные помидоры. Чтобы снять с помидоров кожицу, сделайте крестообразный надрез и ошпарьте их кипятком.

3. Пасту выньте из воды и переложите к креветкам в соус. Добавьте в сковороду 2-4 столовых ложки воды, в которой варились спагетти, и тушите до готовности. В конце посыпьте мелко нарезанным базиликом и поперчите по вкусу.



Совет

Размер креветок, указанный на упаковке, не следует читать буквально. К примеру, 16-20 означает: "от 16 до 20 штук на фунт веса".

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