



## Паста с кабачками по-тоскански и креветками



Фуд-стилист и фотограф Слава Поздняков

### 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).<br>
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.<br>
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>