



Тальятелле с мясным фаршем и зеленым пюре



Ингредиенты

◦ Отборная капуста брокколи	1/2 упаковки (200г)
◦ Нежный зеленый горошек	1/2 упаковки (200г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Чеснок	2 зубчика
◦ Лук-шалот	3 шт.
◦ Сливки 10 %	120 мл
◦ Тальятелле	400 г
◦ Фарш говяжий	200 г
◦ Бульон овощной	200 мл
◦ Масло оливковое	4 ст. л.
◦ Соль	по вкусу
◦ Перец	по вкусу
◦ Чеснок	2 зубчика
◦ Лук-шалот	3 шт.
◦ Сливки 10 %	120 мл
◦ Тальятелле	400 г
◦ Фарш говяжий	200 г
◦ Бульон овощной	200 мл
◦ Масло оливковое	4 ст. л.
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:



25 мин



4 порции



273 ккал

1. В сотейнике слегка обжарьте измельченный лук с зубчиком чеснока. Добавьте замороженные овощи, потушите 3–4 минуты. Влейте сливки и бульон.

2. Проварите под крышкой 20 минут. Взбейте в блендере. Приправьте по вкусу.

3. Фарш обжарьте на небольшом количестве масла с измельченным чесноком до золотистого цвета. Добавьте специи по вкусу.

4. Пасту отварите в подсоленной воде и смешайте с овощным соусом.

5. При подаче выложите сверху мясо и украсьте зеленью.



Совет

Для красивой подачи используйте китайские палочки - сделайте ими пару завитушек.

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