



## Тальятелле с вялеными томатами и креветками в сливочно-шпинатном соусе



### Ингредиенты

° Шпинат замороженный	200 г
° Чеснок	2 зубчика
° Базилик	1 веточка для украшения
° Сливки 20%	1 стакан
° Тальятелле	400 г
° Масло оливковое	для жарки
° Помидоры вяленые	60 г
° Креветки (очищенные)	240 г
° Лук-порей (белая часть)	1 шт.
° Лайм	1 шт.
° Соль	по вкусу

### Способ приготовления:



30 мин



4 порции



211 ккал

1. Тальятелле отварите в подсоленной воде до полуготовности (аль денте). Воду, в которой варилась паста, слейте, но оставьте — она пригодится для разогрева уже готовой пасты.<br>
2. Креветки разморозьте. Шпинат также разморозьте и хорошо отожмите.<br>
3. Лук-порей и чеснок мелко нарежьте и обжарьте на оливковом масле в течение 2-3 минут. Затем добавьте креветки и шпинат, посолите и хорошо перемешайте. Сразу же влейте сливки.<br>
4. Вяленые томаты нарежьте соломкой и добавьте к сливочно-шпинатному соусу вместе с соком и цедрой лайма. Потушите этот соус 2-3 минуты.<br>
5. Пасту прогрейте в сковороде, добавив воду, в которой она варилась, влейте соус. Разложите по тарелкам и подавайте, украсив базиликом.

### Совет

Тальятелле - вид пасты. Благодаря ширине и длине особенно подходит для сливочных соусов.

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