Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Паста фарфалле с креветками (без пармезана)

23 апреля 2012 13:32 · https://open-cook.ru/recipes/pasta-farfalle-s-krevetkami-bez-parmezana



Давно я присматривалась к этой пасте, чудные бантики с красивым названием фарфалле. Увидев их однажды в магазине, я уже знала с чем их сделаю. Креветки казались мне идеальной парой к ним. И рецепт придумала сама. Но, я исключила пармезан, присутствующий в большинстве паст, мне показалось что в моем рецепте он неуместен. Хотя, если вы обожаете сыр, то все в ваших руках.

На 2 порции нам нужно:

- 100 г макаронных изделий фарфалле (бантики), я предпочитаю Barilla, однажды попробовав их продукцию, отказаться уже не могу. Пусть вас не смущает цена, этих макарон на 2-х взрослых человек вполне хватает 100 граммов, что довольно экономно.



- 200 г креветок
- 1 ст.л. оливкового масла
- 1 зубчик чеснока
- мелкорубленая петрушка (яобожаю петрушка, и щепотка ее дает интересный вкус)
- 50 мл белого сухого вина

Ставим воду для пасты и пока она закипает отвариваем в подсоленой воде креветки, 2-3 минуты достаточно (берите для рецепта любимые креветки, я обожаю маленькие), очистите их:



Заранее мелко порубите чеснок:



Когда вода закипит, опустите макаронные изделия в нее, помешайте и варите ровно столько, сколько указано на упаковке, обычно это 10 минут. Когда они сварятся, отбросьте на дуршлаг и верните в кастрюлю. Не промывайте! не смазывайте маслом! Отличные макароны из твердых сортов пшеницы не слипнутся. И по указанному времени макароны будут ale dente (на зубок), они доготовятся в соусе.



Разогреваем масло на сковороде, но не накаляем, лишь немного подогреваем:



Отправляем на сковороду чеснок, буквально на 15 секунд, чтобы он не сгорел и придал пасте горечь, уменьшаем огонь до среднего:



Теперь очередь креветок:



Обжариваем все еще секунд 20, если жарить креветки дольше – они станут резиновыми:



Вливаем вино и аккуратно перемешиваем:



Помешивая, жарим 1-2 минуты, добавляем щепотку мелкорубленой петрушки:



Вот он, волнующий момент:



Все перемешиваем идержим на огне 2 минуты, макароны впитают соус и дойдут до готовности:



Все готово! Раскладываем по красивым тарелкам и наслаждаемся!



Паста получается поразительно вкусной и сытной



По желанию, можно сбрызнуть лимонным соком и посыпать тонкими пластинками пармезана. Но по мне, так очень вкусно:



Приятного аппетита!



Комментарии: 5

Юля Новожилова # 13:01 24.04.2012

Молодец, Анютка, повезло, однако, Илюшке с тобой))) Потолстел, наверно, сильно))))

Илья # 14:25 24.04.2012

Кто потолстел? Я?! Нееееe. Я все такой же клевый. >:0)

Иван Федорченко # 09:41 27.04.2012

Наконец то я увидел живой и развивающийся проект Ильи!))
А паста эта получится вкуснее, если добавить в нее сливки, помидор, болгарский перец и, по желанию, пармезан. Не забыть приправить черным перцем.приятного аппетита, мои гурманы;)

> **Маша** # 01:28 28.12.2016
>
> я так делаю только чеснок, стакан нежирных сливок, и пакет смеси морепродуктов и креветок и все.. и прогреть вместе и туда под конец спагетти.. Это же можно вместо морепродуктов с грибами, лучше белыми, и сыр тертый туда и чеснок. Ваш вариант супер.. Не надо парится со сливками.

Илья # 09:44 27.04.2012

Тот самый движок =)

Приготовил бы и скинул фоточки...
Помнится мясо ты жарил превосходно =)