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

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

Паста с грибами по моему рецепту

27 мая 2012 13:38 · https://open-cook.ru/recipes/pasta-s-gribami-po-moemu-retseptu



Недавно мы были на мастер-классе в ресторане итальянской кухни, там мы готовили пасту со свининой и грибным соусом. В полной уверенности, что у меня получится лучше – муж попросил сделать пасту с грибами.

Пасту я делала с грибами, но подстраховавшись, сделала к ней мясо. Хотя это было излишне, паста получилась настолько вкусная, что мясо уже было ни к чему. Рецепт нежной телятины здесь

На 3 порции нужно:



- 200 гр Pipe rigate
- 150 гр шампиньонов
- 60 гр лука
- 50 гр сливочного масла
- 50 гр сыра
- 2/3 стакана сливок 33%
- соль по вкусу

Мелко нарезаем лук:



Грибы нарезаем пластинками не очень тонко:



На небольшом огне растапливаем масло на сковороде:



Когда масло растопится, добавляем туда же грибы. Помешивая, обжариваем 3 минуты:



К грибам лук:



Хорошенько обжариваем грибы с луком до готовности на среднем огне:



Чуть уменьшаем огонь и добавляем сливки:



Хорошенько размешиваем, доводим до кипения и кипятим 2 минуты:



Сыр натираем на мелкой терке:



Отвариваем макароны и сливаем с них воду:



Грибы со сливками получаются вот такими:



Добавляем сыр к грибам и держим на сковороде до расплавления сыра:





Отправляем макароны в соус:



Все перемешиваем и пару минут держим на огне:



Это очень вкусно, с явно выраженным вкусом грибов, сытно!



Комментарии: 2



Лариса # 11:02 3.09.2013

смотрится вкусно:) Нужно будет попробовать сделать.



ольга # 18:03 24.09.2016

Блюдо выглядит апетитно,наверное очень вкусно,надо будет попробовать.