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

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

Паста а-ля Руссо (Суровая паста для суровых мужчин)

29 мая 2012 10:05 · https://open-cook.ru/recipes/pasta-a-lya-russo-surovaya-pasta-dlya-surovykh-muzhchin



Был тяжелый день шоппинга. “Смеркалось” Мы вернулись жутко голодными. Времени было мало – надо было спешить. Мой муж – суровый голодный программист был не в силах ждать. Специально для него мы приготовили суровую пасту а-ля Руссо, пасту для настоящих мужчин.

Внимание! Рецепт воспрещен к просмотру тем, кто на диете, вегетарианцам и тем, кто слаб духом или желудком. Запаситесь фесталом и желудочным соком.

Паста готовилась на двоих, но получилось больше.

- 400 гр грудинки на косточках
- 200 гр макарон
- 100 гр пармезана или другого твердого сыра
- 1 сладкий перец, лучше взять домашний зеленый, он ароматнее и вкуснее.
- 2 маленьких или одна средняя луковица
- 1 зубчик чеснока
- 40 гр помидорок черри
- 4 ст.л. сметаны
- 50 гр белого сухого вина
- соль, черный перец молотый
- пучок петрушки



Для начала нужно подготовить мясо. Если есть шкурка, обрезаем ее. Теперь вырезаем косточки. Но не выбрасываем их, а откладываем в сторону или в морозильник, из них потом можно вкусный бульон сварить.


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой





Оставшееся мясо нарезаем поперек ломтиками:



Разогреваем сковороду, укладываем на нее мясо и, помешивая, обжариваем.



В процессе вытопится много жира, излишки сливаем:





Чеснок раздавливаем ножом, мелко режем и добавляем на сковороду:





Доводим до кипения воду в кастрюле и отвариваем макароны по инструкции на упаковке, но на 1 минуту меньше, добавив соль. В соусе макароны дойдут до нужной кондиции.



Тонко нарезаем лук:



Добавляем к мясу:



Перемешивая, обжариваем на среднем огне:



Перец нарезаем соломкой и отправляем туда же:





Добавляем вино:



Выпариваем вино:



Вот на такой стороне терки натираем немножко сыра тонкими хлопьями, это для украшения:



Оставшийся сыр натираем на мелкой терке:



К мясу добавляем сметану:



Все размешиваем, солим, перчим и прогреваем 3 минуты:





Добавляем сыр и греем до его расплавления:





Макароны откидываем на дуршлаг:



Отправляем к мясу:



И хорошенько перемешиваем:



Выкладываем нашу пасту на тарелку:



Посыпаем сыром:



Очень мелко рубим петрушку и посыпаем пасту:



Черри режем пополам:



Украшаем ими пасту:





Приятного аппетита!



Комментарии: 1



Маша # 00:41 28.12.2016

а я вообще, чтоб не возится, когда готовлю спагетти и тд. все в казанок закидываю с сырыми макаронами и жидкости побольше и через 10 мин готово под крыкой на мед огне..
