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

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

Паста с цукини

20 сентября 2012 12:47 · https://open-cook.ru/recipes/pasta-s-tsukini



Кому еще один рецепт пасты с кабачками, да еще чтобы красиво получилось? На этот раз мы готовили ее с цукини, вместе с нежной кожурой. Супруг, конечно, любить кабачки еще не начал, но ест уже с удовольствием.

Рецепт даю на 2 порции:

- Мы брали Феттучини в количестве 6 шариков, как на фотографии (подойдут любые макароны, но красивее именно с феттучини)



- около 120 гр цукини (тонкий кабачок, длиной около 10 см)
- 15 гр лука-порея
- 60 гр красного болгарского перца
- соль
- растительное масло
- немножко мелко рубленной зелени
- немножко твердого сыра (я использовала пармезан), можно сделать тонкими хлопьями, если использовать картофелечистку.



Кабачок хорошенько моем, нарезаем вдоль пополам, а потом каждую половину снова вдоль тонкими ломтиками. Перец тоже нарезаем вдоль тонкими ломтиками, а лук-порей кольцами:



Когда вода для макарон закипит, разогреваем сковороду с растительным маслом (не лейте много), а макароны закидываем в кипящую воду. Начинаем обжаривать овощи на среднем огне. Макароны варим согласно инструкции на упаковке.



Когда сварятся макароны, откидываем их на дуршлаг и добавляем к овощам. Перемешиваем и держим на огне полминуты, солим:



Выкладываем пасту на тарелку и приступаем к трапезе (лучше подготовить стол заранее, т.е. нарезать хлеб, разлить напитки, положить вилки до начала приготовления ужина):



Посыпаем пасту сыром и зеленью:



Приятного аппетита!





Комментарии: 1

Гость # 21:10 28.08.2014

один из лучших рецептов этой пасты!