



## ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ В ТОМАТНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ



 25 минут

 136 ккал; БЖУ 11/2/19 (на 100 г)

 360 г (каждая порция)

 Предварительно разморозьте креветки

### **Ингредиенты:**

*креветки, паста лингвини, томаты в с/с, томаты вяленые, лук, травы Прованса, сыр грана падано, каперсы маринованные, сливки, чеснок.*



1

В кипящей подсоленной воде отварите пасту 7-8 минут, откиньте на дуршлаг, сбрызните растительным маслом.



2

Лук, чеснок почистите и мелко порубите, сыр натрите на мелкой терке, вяленые томаты нарежьте соломкой.



3

На разогретой сковороде с 1 ст.л. растительного масла обжарьте лук и чеснок 30 секунд. Влейте томаты в с/с и протушите 1 минуту.



4

Добавьте в сковороду каперсы, вяленые томаты, прованские травы, сливки. Посолите, поперчите, перемешайте и тушите 1-1,5 минуты. Добавьте пасту, перемешайте и прогрейте 1 минуту.



5

На сковороде с 1 ст. л. растительного масла обжарьте креветки 2-3 минуты с каждой стороны, посолите, поперчите.



6

В порционную тарелку выложите пасту, рядом - креветки, посыпьте тертым сыром и подавайте к столу.