Сливочная паста со шпинатом и карамелизированным луком-шалотом

OsThemes · 08.08.2023



Время готовки

35 минут

Сложность

Легко

Серверовка

5

Описание

Для приготовления идеальной сливочной пасты не всегда нужны густые сливки. В этом новом рецепте мы покажем вам, как приготовить пасту со шпинатом в сливочном соусе с секретным ингредиентом. Увенчанная карамелизированным луком-шалотом и фисташками, она удивит вас тем, насколько простой и вкусной может быть паста!

Ингредиенты

- Ригатони — 250 г.
- Молодой шпинат — 150 г.
- Лук-шалот — 2 шт.
- Фисташки — 40 г.
- Сыр пармезан (тертый) — 100 г.
- Чеснок — 2 зубчика
- Оливковое масло — 1 ст. л.
- Лимон — 1 шт.
- Вода из под макарон — 150 мл.
- Сливочное масло — 60 г.
- Сахар — 1 ч. л.
- Соль и перец (по вкусу)

Способ приготовления

1. Доведите до кипения большую кастрюлю воды и добавьте соль. Тем временем вымойте лимон под горячей водой и снимите с него цедру. Лук-шалот разрежьте пополам и нарежьте тонкими полосками. Мелко нарежьте чеснок.
2. Добавьте макароны в кипящую воду и варите в соответствии с инструкциями на упаковке. В конце варки макаронных изделий отставьте немного воды для варки. Тем временем продолжайте готовить по рецепту. В большой сковороде растопите треть сливочного масла. Добавьте фисташки лук-шалот и сахар и жарьте пока масло не подрумянится а лук-шалот слегка карамелизуется примерно 4 - 6 мин. Снимите со сковороды и отложите в небольшую миску.
3. В той же сковороде разогрейте больше масла. Добавьте чеснок и жарьте в течение 1 мин. до полупрозрачности. Добавьте готовую пасту и залейте все оставшейся водой для варки пасты. Доведите до кипения и добавьте оставшееся сливочное масло. Оставьте немного тертого сыра пармезан для гарнира а большую часть добавьте в пасту. Все тщательно перемешайте. Продолжайте готовить помешивая пока паста не покроется соусом и не станет блестящей около 4 мин.
4. Добавьте шпинат к макаронам перемешайте и дайте ему завянуть. Приправьте пасту небольшим количеством соли и лимонной цедрой. Затем щедро посыпьте перцем. Разложите пасту по глубоким тарелкам сверху выложите фисташки и лук-шалот гарнируйте оставшейся лимонной цедрой и пармезаном. Подавайте немедленно.