Первое блюдо
Простые рецепты

Грибной соус для спагетти

OsThemes · 09.08.2023



Время готовки

15 минут

Сложность

Легко

Серверовка

2

Описание

Рецепт вкусного сливочного соуса из грибов, который идеально подходит для спагетти, макарон и пасты феттучини или лингвини. Кроме того он отлично сочетается с яичной лапшой, запеченным картофелем или мясом. Для приготовления подойдут грибы шиитаке, вешенки или королевские шампиньоны. В состав соуса также входят свежая рубленая петрушка, чеснок и немного черного перца, которые придают ему настоящий итальянский вкус.

Ингредиенты

- Грибы — 300 г.
- Сливки 10% — 300 мл.
- Сливочное масло — 100 г.
- Чеснок — 1 зубчик
- Мука — 1 ст. л.
- Свежая петрушка — 1 ст. л.
- Сок лимона — 1 ст. л.
- Соль и черный перец (по вкусу)

Способ приготовления

1. Подготовьте все ингредиенты для грибного соуса. Нарежьте грибы на небольшие дольки измельчите чеснок и петрушку. Отварите грамм 300 макарон если планируете подавать соус вместе с ними.
2. Ингредиенты для грибного соуса к пасте: Растопите половину сливочного масла (50 грамм) в сковороде на среднем огне. Добавьте грибы чеснок и тушите примерно 5 минут пока грибы не станут мягкими. Затем переложите все в отдельную емкость. Сковорода нам ещё понадобится.
3. В пустую сковороду добавьте вторую часть масла и снова растопите его на среднем огне. Затем потихоньку добавьте муку постоянно помешивая пока не получите однородную смесь.
4. Постепенно добавьте сливки помешивая смесь пока она не станет однородной и густой. Учтите что чем дольше вы готовите соус тем гуще он будет. Вы также можете добавить больше муки или крахмала чтобы сделать соус более густым если вам этого хочется.
5. Как делается грибной сливочный соус: Добавьте в получившуюся смесь грибы свежую петрушку лимонный сок соль и перец. Смешайте и готовьте в течение 1-2 минут до загустения.
6. Получившийся грибной соус подавайте сразу вместе с пастой. Приятного аппетита!