

Состав:

(на 2 порции)

200г фетучини (лучше – разных цветов)

200 г семги

200 г сливок (11%)

40 г тертого сыра пармезан

1-2 ст.л. мака

черный молотый перец (по вкусу)

соль

Рецепт пасты с семгой в сливочном соусе:

Пасту (в нашем случае – фетучини) отварить в подсоленной воде до состояния «al dente»*, то есть немного недоварить. Например, если в инструкции на упаковке с фетучини указано, что их нужно варить 7 минут, то вы варите их в течение 5-6 минут (время засекается с момента закипания).

Семгу очистить от кожицы и костей, промыть и нарезать некрупными кусочками (можно кубиками с длиной стороны 1-1,5 см). Семгу обжарить в небольшом количестве растительного масла в течение 3-4 минут, добавить сливки, посолить, поперчить и готовить еще 1-2 минуты. Затем добавить мак и приготовленные фетучини, аккуратно перемешать, снять с огня и оставить под крышкой на 1-2 минуты, после чего подать на стол с тертым сыром пармезан.

Фетучини с семгой в сливочном соусе с маком и сыром пармезан смотрятся очень эффектно и аппетитно. Это блюдо прекрасно подойдет и для романтического ужина, и для приема гостей.

Примечание

*Выражение al dente (аль денте) пришло к нам из итальянской кухни и буквально означает «на зубок» или «на укус», то есть пасту, приготовленную до состояния al dente нужно жевать из-за того, что ее немного недоваривают и она получается слегка твердоватой (но не жесткой).

Приятного аппетита!