

## Паста аль карточчио

Автор: Мухаббат

03.10.2011 05:25 - Обновлено 03.10.2011 12:58

---



*Оригинальная подача блюда из спагетти приятно удивит ваших родных и гостей.*

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

**300 гр. спагетти**

**100 гр. маслин**

**450 гр. помидоров**

**1 зубчик чеснока**

**1 зеленый острый перчик**

## **Паста аль карточчио**

Автор: Мухаббат

03.10.2011 05:25 - Обновлено 03.10.2011 12:58

---

**несколько веточек базилика**

**тёртый пармезан**

**2 ст.л. оливкового масла**

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

Вырезать из бумаги для выпечки 4 прямоугольника размером 20x30 см. Помидоры очистить от кожицы и нарезать небольшими кусочками. Перчик измельчить, удалив семена. Чеснок очистить и раздавить плоской стороной ножа. Базилик разобрать на листики.

Разогреть в сотейнике оливковое масло и обжарить на среднем огне зубчик чеснока, 2 минуты. Убрать чеснок, добавить в сотейник помидоры и перчик. Готовить время от времени помешивая в течение 20 минут.

Спагетти отварить в кипящей подсоленной воде до состояния аль денте (половину времени, указанного на упаковке). Отбросить на дуршлаг и дать стечь всей воде. Положить их в соус.

Добавить маслины и половину листиков базилика. Перемешать, при необходимости подсолить.

## Паста аль карточчио

Автор: Мухаббат

03.10.2011 05:25 - Обновлено 03.10.2011 12:58

---

Разложить спагетти с соусом на листы бумаги. Поднять концы бумаги и туго их закрутить, так, чтобы получился "мешочек". Поместить на противень в разогретую до 200\* духовку на 7-10 минут. Разложить бумажные "мешочки" на тарелки. Подавать к блюду оставшийся базилик и тертый пармезан.

{comments off}