Паста с овощной смесью

Автор: Мухаббат
09.08.2011 11:02 -



Отварить пасту плоскую, длинную (их большое множество, у меня "mafalde" с ребристыми краями) в подсоленной воде до состояния al dente. Вынуть пасту из воды. Отбланшировать свежезамороженные овощи (у меня смесь VIP из молодых початков кукурузы, брокколи, репчатого лука, болгарского перца, стручковой фасоли и моркови),

откинуть на дуршлаг. В сковороде обжарить слегка овощи на оливковом масле, добавить пасту, при необходимости посолить и поперчить, прогреть и выложить на блюдо. Посыпать тертым пармезаном.

{jcomments on}