

Лапша с брокколи



Что нужно:

- брокколи - 600 г;
- ленточная лапша - 600 г;
- чеснок - 4 зубчика;
- зел. лук - 4 пучка;
- сливки (пожирнее) - 200 г;
- красный молотый перец - 1 щепотка;
- сыр пармезан (уже натёртый) - 100 г;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Делим брокколи на соцветия и бланшируем в кипятке 1 минуту, после этого откидываем на дуршлаг и обдаём холодной водой;
2. В сковороде смешиваем сливки, истолчённый чеснок, мелко порубленный зелёный лук, сыр, брокколи, красный молотый перец и тушим все это 10 минут;
3. Варим в подсоленной воде лапшу 10 минут (на большом огне) и солим её;
4. Откидываем лапшу на дуршлаг, затем добавляем её к брокколи, перемешиваем и обжариваем ещё 10 минут (на слабом огне), солим;
5. Выключаем огонь и даём настояться ещё 20 минут на плите.