# Паста с креветками в сливочно-чесночном соусе

Что нужно:

- спагетти - 200 г;
- креветки варёные - 300 г;
- сыр твёрдый - 50 г;
- сливки жирностью 20% - 200 г;
- сливочное масло - 50 г;
- репчатый лук - 1 шт;
- чеснок - 3 зубчика;
- петрушка - 1 небольшой пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 20 мин.

### Описание

### Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредеинты.
2. Варим спагетти в подсоленной воде (добавив немного раст. масла) до готовности. Смотрите на упаковке, минус 1 минута.
3. Креветки хорошенько солим и перчим.
4. Растапливаем на сковороде половину сливочного масла.
5. Лук мелко нарезаем.
6. Отправляем лук в масло, перемешиваем и солим.
7. Туда же кладём истолчённый чеснок. А оставшееся масло добавляем в спагетти (с которого мы уже слили воду) и перемешиваем. Можно ещё раз слегка посолить.
8. Вливаем в лук сливки.
9. Берём половину нашего сыра.
10. Натираем его на мелкой тёрке и отправляем в соус. Перемешиваем.
11. Добавляем в соус наши креветки, перемешиваем и убираем с плиты.
12. Креветки в соусе перекладываем к спагетти.
13. Туда же добавляем мелко порубленную петрушку, и тщательно всё перемешиваем
14. Перед подачей, порционно, посыпаем тарелки с пастой оставшимся сыром.