Паста в сливочно-сырном соусе

Что нужно:

- лапша - 350 г;
- сливки (пожирнее) - 100 г;
- сливочное масло - 80 г;
- сыр тильзитер - 200 г;
- масло оливковое - 1-2 ст. л.;
- базилик - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Доводим воду до кипения, солим, вливаем масло и перемешиваем.
3. Закладываем нашу лапшу и варим до готовности (минут 8. А также можно посмотреть на упаковке).
4. В небольшой сковородочке растапливаем сливочное масло.
5. Вливаем сливки, перемешиваем и уменьшаем огонь до маленького.
6. Закладываем натёртый на мелкой тёрке сыр, перемешиваем.
7. Базилик промываем и мелко нарезаем.
8. Добавляем зелень к соусу, слегка солим и перемешиваем. Огонь выключаем.
9. Лапшу перекладываем в дуршлаг, затем возвращаем её в кастрюлю. Добавляем наш соус и перемешиваем