

Ракушки "Райское наслаждение"

Что нужно:



- крупные макароны (ракушки) - 20 шт;
- томатная паста - 3 ст. л.;
- оливковое масло - 2 ст. л.;
- розмарин - 1 веточка;
- базилик - 15 листиков;
- сливки (нежирные) - 200 г;
- яйцо - 2 шт;
- сыр пармезан - 100 г;
- шампиньоны - 400 г;
- ветчина (пармская) - 100 г;
- слив. масло - 50 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Взбиваем сливки с яйцами, добавляем туда натёртый сыр, выливаем всё это в сковороду и томим пару минут на слабом огне, затем добавляем томатную пасту, перемешиваем и выключаем огонь;
2. Варим "ракушки" в подсоленной воде 10 минут;
3. Разогреваем на сковороде сливочное масло, кладём в него мелко нарезанные грибы, розмарин, 7 листочков базилика, нарезанную тонкими полосочками ветчину, перемешиваем, перчим и обжариваем 10 минут;
4. При подаче на каждую тарелку наливаем сначала немного нашего томатного соуса, затем раскладываем по 5 ракушек (в форме звезды), которые мы предварительно нафаршировали нашей грибной начинкой;
5. Украшаем каждую тарелку двумя листочками базилика.