

Сливочная паста с беконом



Что нужно:

- макароны (лингвини) - 1 упаковка;
- бекон - 350 г;
- лук репчатый - 1 шт;
- сливки - 110 г;
- чеснок - 2 зубчика;
- сметана - 1,5 ст. л.;
- сыр - 80 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 50 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Доводим воду в кастрюле до кипения, солим, добавляем немного растительного масла и закладываем лингвини. Через минуту они размягчатся и полностью погрузятся в воду, без лишних манипуляций.
3. Параллельно с этим, в отдельной сковороде обжариваем лук пару минут, затем добавляем истолчённый чеснок, солим, перемешиваем и доводим до лёгкого золотистого оттенка.
4. Бекон нарезаем толстыми полосками.
5. Закладываем бекон к луку и обжариваем ещё минут 5.
6. Добавляем к бекону сметану, перемешиваем и тушим ещё 4 минуты.
7. Откидываем лингвини на дуршлаг и возвращаем их в кастрюлю.
8. Вливаем в лингвини сливки (не холодные!).
9. По желанию можно добавить немного мелко порубленной зелени. Но это не обязательно. И закладываем в лингвини наш бекон. Перчим и перемешиваем. При подаче либо слегка посыпаем натёртым сыром, либо раскладываем нарезанный полосками сыр рядом с пастой.