

Спагетти "Морская блажь"



Что нужно:

- спагетти - 300 г;
- чеснок - 4 зубчика;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- морепродукты (креветки, кальмары, мидии, можно любые) - 800 г;
- оливковое масло - 3 ст. л.;
- слив. масло - 50 г;
- петрушка - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Отвариваем спагетти в подсоленной воде 10 минут, затем сливаем воду, добавляем сливочное масло и перемешиваем;
2. Смешиваем в сковороде истолчённый чеснок, морепродукты, томатную пасту, мелко порубленную петрушку и тушим на оливковом масле 4 минуты;
3. Добавляем спагетти, солим, перчим, тщательно перемешиваем и тушим ещё 10 минут.