

Спагетти в изумительном сливочном соусе с грибами, ветчиной и шпинатом



Что нужно:

- спагетти - 400г;
- молоко - 2 стакана;
- шампиньоны - 200 г;
- сливочное масло - 150 г;
- мука - 4 ст. л без горки;
- ветчина (можно и удобнее уже в нарезке) - 150 г;
- шпинат - 1 хороший пучок или кузовок;
- репчатый лук - 1 шт (не крупный);
- чеснок - 1-2 зубчика;
- пармезан (уже натёртый) - 100 г;
- раст. масло - 1 ст. л;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Обжариваем мелко нарезанный репчатый лук до лёгкой золотистости (можно слегка посолить).
3. Добавляем истолчённый чеснок, перемешиваем, обжариваем 1 минуту и огонь уменьшаем до минимального.
4. Подготавливаем молоко, муку, соль, перец и миску покрупнее.
5. Взбиваем венчиком молоко, муку и соль, затем перчим и ещё немного взбиваем.
6. Заливаем получившуюся смесь к луку с чесноком. Перемешиваем и увеличиваем огонь до среднего.
7. Закладываем туда наш сыр, снова перемешиваем и теперь уже выключаем огонь. С плиты можно пока не убирать.
8. Начинаем готовить спагетти. Закладываем их в уже кипящую, подсоленную воду и готовим, как указано на упаковке минус 1 минута.
9. Растапливаем сливочное масло и обжариваем нарезанные шампиньоны пару минут. Слегка солим.
10. Шпинат моем и высушиваем.
11. Закладываем к грибам наш шпинат, затем наш соус с луком.
12. Ветчину нарезаем полосками.
13. Добавляем её также к грибам, всё хорошенько перемешиваем и томим на среднем огне ещё минуты 4.
14. С приготовленных спагетти сливаем воду, и перекладываем к ним нашу чудесную сливочно-грибную заготовку. Солим, перчим и перемешиваем, и готово. Приятного аппетита.