



Тальятеле з вершковим соусом, кабачками й помідорами

🕒 20—30 хв 🍴🍴🍴

Приготування

Інгредієнти 4 порц.

♦ = Kotányi Produkte

400 г	Тальятелле (локшина)
1 шт.	Цибуля
2 шт.	Кабачок-цукіні
250 г	Коктейльні помідори
250 г	Тальятеле
4 ч. л.	Оливкова олія
100 мл	Біле вино
250 г	Збиті вершки
50 г	Пармезан
0.5 ст.л.	♦ Трави італійські
1 щіпка	♦ Чорний перець горошок

- 1 Очистіть й дрібно наріжте цибулю. Наріжте кабачки-цукіні дрібною соломкою. Помийте помідори. Приготуйте пасту al dente згідно з інструкціями на упаковці.
- 2 Тим часом нагрійте олію в сковороді, додайте цибулю й кабачки. Потім за допомогою білого вина дегласуйте вміст сковороди. Додайте вершки й швидко уваріть для отримання однорідної консистенції.
- 3 Додайте пасту й приправте італійськими травами і чорним перцем із млинка. Зверху посипте тертим пармезаном.
- 4 Насамкінець швидко обсмажте коктейльні помідори на іншій сковороді на сильному вогні, висипте на пасту з кабачками й насолоджуйтеся.

