



1

Лук нарежьте тонкими полукольцами, базилик – соломкой (1/2 часть оставьте для украшения), лосось – тонкими полосками. Сыр натрите на мелкой терке.



2

Пасту отваривайте в подсоленной воде 7- 8 минут. Откиньте на дуршлаг и сбрызните растительным маслом.



3

Приготовьте соус: разогрейте сковороду и сбрызните растительным маслом. Обжаривайте лук 3-4 минуты на среднем огне, добавьте томаты в с/с, сливки, копченую паприку, базилик, сыр грана падано, соль и перец по вкусу. Прогревайте 3-4 минуты. Затем добавьте пасту и прогревайте еще 2-3 минуты.



4

Пасту с соусом выложите на тарелку. Украсьте полосками лосося и оставшимся базиликом. Подавайте пасту к столу.