



1

Лисички варите 3-4 минуты в подсоленной воде, откиньте их на дуршлаг.



2

Лук и грудинку нарежьте небольшим кубиком. Вскипятите воду в кастрюле и всыпьте пасту. Варите 6-7 минут до состояния «al dente» (на зубок) в подсоленной воде. Оставьте 1/2 стакана воды от пасты для последующих шагов.



3

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте грибы, грудинку и лук 5 минут, помешивая. Добавьте шалфей, шпинат и рикотту. Прогрейте на среднем огне еще 1 минуту.



4

Переложите пасту на сковороду к лисичкам, добавьте немного воды, в которой варилась паста.



5

При желании кедровые орешки обжарьте на сухой сковороде 1-2 минуты, помешивая.



6

Пасту с лисичками подавайте, присыпав кедровыми орешками.