



1
Лук нарежьте мелким кубиком, чеснок мелко порубите, спаржу и чили нарежьте перьями, вяленые томаты кубиком. Сыр натрите на терку.



2
В кипящую, подсоленную воду положите тальятелле и варите примерно 4-5 минут так, чтобы паста была немного сырая. Откиньте на дуршлаг, сбрызните растительным маслом.



3
На хорошо разогретой с ложкой растительного масла сковороде обжарьте чеснок, лук и часть чили (оставьте немного для украшения) примерно 1,5 – 2 минуты. Контролируйте количество чили по вкусу.



4
Добавьте морепродукты, спаржу, вяленые томаты и жарьте еще примерно 1,5 минуты.



5
Добавьте отварную пасту, сливки и примерно 2/3 стакана воды, протушите около 2-3 минут, в конце добавьте тертый сыр, хорошо перемешайте.



6
Подавайте тальятелле порционно, украсив оставшимся перцем чили по желанию.

✿ Предварительно разморозьте морепродукты и спаржу