

ИТАЛЬЯНСКИЕ УЖИНЫ С VILLMONTE

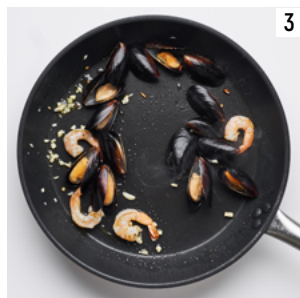


1
Мидии замочите в холодной воде, удалите при необходимости усики на створках.

Цукини нарежьте длинными лентами (ножом для чистки овощей) либо порежьте соломкой. Чеснок раздавите, почистите и мелко порубите.



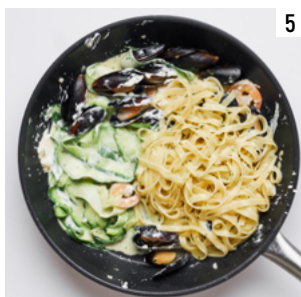
2
Варите пасту в кипящей, подсоленной воде 8-10 минут. Откиньте на дуршлаг, сбрызните маслом (оставьте жидкость от пасты - 1/2 стакана), смешайте с пастой примерба.



3
На разогретой сковороде обжарьте чеснок, добавьте креветки, мидии обжаривайте 2-3 минуты.



4
Добавьте сливочное масло и эстрагон, жарьте 2 минуты, добавьте цукини обжарьте еще 1 минуту. Добавьте жидкость от пасты, протушите 1 минуту.



5
Добавьте 2 ст. ложки маскарпоне Villmonte (зафасован в наборе к блюду «Тыквенное ризотто»), посолите и поперчите, добавьте пасту. Прогрейте все вместе 1-2 минуты.



6
Выложите на тарелку пасту, сверху морепродукты с соусом из сковороды.

❄ Предварительно разморозьте мидии и креветки