



1

Отварите феттучине в кипящей подсоленной воде до состояния аль денте – 7-8 минут. В конце приготовления слейте жидкость на дуршлаг.



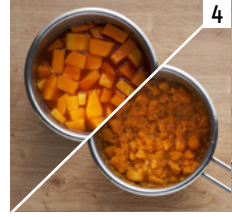
2

Чеснок и имбирь очистите и мелко нарежьте. Очищенную тыкву порежьте кубиком.



3

Разогрейте в кастрюле растительное масло. Обжарьте чеснок, имбирь и перец острый молотый 1-2 минуты. Добавьте в кастрюлю тыкву.



4

Залейте содержимое кастрюли водой так, чтобы она полностью покрыла овощи. Тушите 10-15 минут до мягкости тыквы. Оставшийся отвар слейте, овощи пюрируйте погружным блендером или в чаше комбайна до однородности.

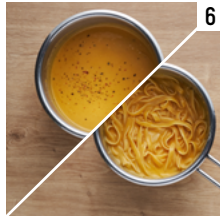


5

Приготовьте грудинку в микроволновке или духовке.

В микроволновке: выложите ломтики на тарелку, разделяя бумажными салфетками. Готовьте в микроволновке в обычном режиме несколько минут. Время зависит от вашей микроволновки. Проверяйте готовность грудинки после каждой минуты – кусочки должны получиться хрустящими.

В духовке: поставьте грудинку на противне в разогретую до 180 °С духовку на 7-10 минут.



6

В кастрюлю с тыквой влейте часть кокосового молока (количество смотрите по консистенции). Посолите, поперчите пюре. Туда же отправьте отварные феттучине, верните на плиту и прогрейте на среднем огне 2-3 минуты.



7

Нарежьте грудинку на мелкие кусочки. Обжарьте листики шалфея в растительном масле около минуты так, чтобы они стали хрустящими.



8

Подавайте феттучине, посыпав ломтиками хрустящей грудинки и украсив листьями шалфея.