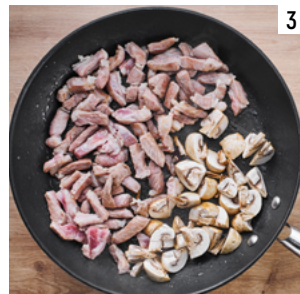


1 Свинину нарежьте брусочками, корнишоны – ломтиками, шампиньонами – дольками, помидоры – кубиком, зелень мелко порубите.



2 Вскипятите в кастрюле воду, посолите, положите пасту тальятелле и варите 5-6 минут до состояния al dente (степень готовности «на зубок»). Откиньте пасту на дуршлаг, сбрызните немного растительным маслом и перемешайте.



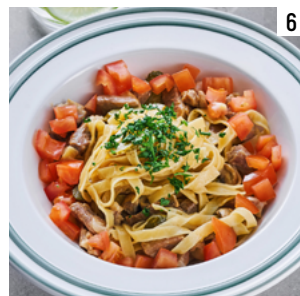
3 Разогрейте сковороду с растительным маслом, добавьте свинину, посолите и жарьте 2 минуты. Добавьте сюда же шампиньоны, корнишоны и жарьте еще 2 минуты.



4 Добавьте сливки, соус деми-глас и тушите 5 минут.



5 В сковороду отправьте отварную пасту, перемешайте и оставьте на 3 минуты на огне.



6 Готовую пасту подавайте к столу на тарелках порционно, посыпав помидорами и зеленью.