



1
Мелко нарежьте лук, порубите чеснок. Сыр натрите на мелкой терке.

Пасту опустите в кипящую воду и варите на среднем огне 6-7 минут – она должна быть *al dente* (на зубок). Посолите по вкусу. Откиньте на дуршлаг. Сбрызните растительным маслом.



2
В сотейнике растопите сливочное масло, добавьте мелко резанный лук и чеснок и обжаривайте на медленном огне 1 минуту. Влейте в сотейник рыбный соус и сливки. На медленном огне, постоянно помешивая, доведите соус до загустения (примерно 2-3 минуты), не давая сливкам закипеть. Сотейник снимите с огня и дайте соусу немного постоять.



3
Креветки очистите (см. подсказку). Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Выложите на сковороду креветки, посолите и поперчите их по вкусу. Обжаривайте до золотистого цвета 2-3 минуты на среднем огне, периодически переворачивая.



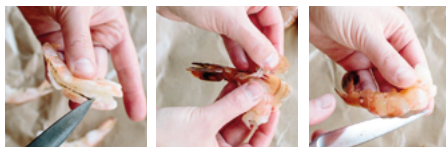
4
В сковороду с креветками влейте сливочный соус и прогрейте еще 2-3 минуты на маленьком огне. Снимите сковороду с креветками с огня, добавьте половину сыра и хорошо перемешайте до состояния однородности соуса. Пасту смешайте с креветками и соусом.



5
Подавайте пасту в подогретой тарелке (поставьте в микроволновку на 30 секунд), посыпав оставшимся сыром.

Полезно знать

Традиционно паста подается в теплых тарелках: это позволяет сделать вкус соуса более насыщенным и помогает сыру равномерно расплавиться.



Креветки очистите от панциря, сделайте надрез и удалите черную нитку (кишечник).