

## ОСТРАЯ ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ, МИНДАЛЕМ И ПЕРЦЕМ



 35 минут

 148 ккал; БЖУ 11/5/15 (на 100 г)

 365 г (каждая порция)

### **Ингредиенты:**

*креветки, миндаль, фетучини,  
грana подано, кимчи, сливки, сок  
лимона, перец сладкий, чеснок.*

 Предварительно разморозьте креветки



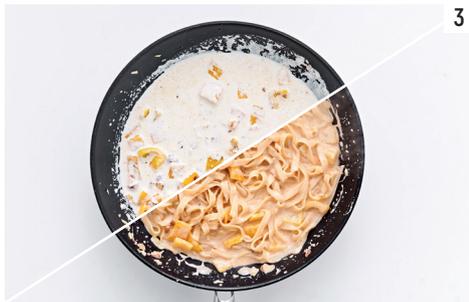
1

Перец нарежьте кубиком. Чеснок и орехи мелко нарежьте. Пасту отваривайте в кипящей подсоленной воде 6-7 минут. Откиньте на дуршлаг и сбрызните растительным маслом.



2

Разогрейте сковороду и сбрызните растительным маслом. Креветки обжаривайте с миндалем, перцем и чесноком 2-3 минуты на сильном нагреве. Креветки снимите со сковороды.



3

Влейте сливки, соус кимчи. В соус добавьте фетучини и сок лимона. Доводите до загустения на среднем нагреве 3-4 минуты.



4

Пасту украсьте перцем, тертым сыром и креветками. Подавайте к столу.