




## ФАРФАЛЛЕ С ГОВЯДИНОЙ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ



 35 минут

 188 ккал; БЖУ 9/10/15 (на 100 г)

 390 г (каждая порция)

 Предварительно разморозьте говяжью вырезку

### **Ингредиенты:**

говяжья вырезка, лук, шампиньоны, чеснок, сливки, соус ореховый, фарфалле, зелень.

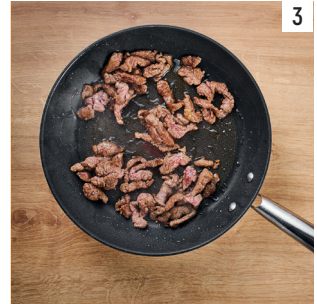
## КЛАССИК-МЕНЮ



1  
Чеснок и зелень мелко порубите. Шампиньоны нарежьте дольками, лук – кубиком, говядину – соломкой.



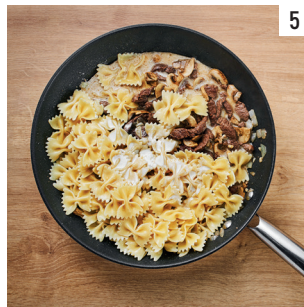
2  
Опустите фарфалле в подсоленную кипящую воду и варите, помешивая, 6-7 минут. Откиньте пасту на дуршлаг, сбрызните растительным маслом и перемешайте.



3  
Разогрейте сковороду, и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте говядину 2-3 минуты, помешивая. Посолите по вкусу.



4  
Добавьте на сковороду шампиньоны, лук, чеснок и обжаривайте еще 3-4 минуты.



5  
Влейте сливки, 100 мл воды, ореховый соус, фарфалле, перемешайте и готовьте на среднем огне 3 минуты.



6  
Готовую пасту подавайте порционно, посыпав зеленью.