



1  
Лук нарежьте полукольцами, помидоры черри - пополам. Чеснок раздавите, очистите и нарежьте пластинами. Миндаль мелко порубите и обжарьте на сухой сковороде 1-2 минуты. Натрите грана падано.



2  
Спагетти варите в кипящей подсоленной воде 7 минут. Слейте воду, пасту сбрызните оливковым маслом. Добавьте песто, перемешайте. Прогрейте на слабом огне 1 минуту (накройте, чтобы не остыли).



3  
Индейку разрежьте вдоль пополам. Посолите, поперчите, посыпьте прованскими травами. Разогрейте в сковороде 1 ст. ложку масла и обжаривайте индейку на сильном огне по 2 минуты с каждой стороны. Переложите индейку на тарелку.



4  
На сковороду выложите лук и обжаривайте на среднем огне, помешивая, 2 минуты. К луку положите индейку, добавьте черри, чеснок, чайную ложку сахара, влейте винный уксус и 100 мл воды, всыпьте демиглас, добавьте клюкву. Перемешайте. Накройте крышкой или фольгой и тушите на среднем огне 6 минут.



5  
Индейку выложите рядом со спагетти и подавайте, посыпав тертым грана падано и рубленным миндалем.