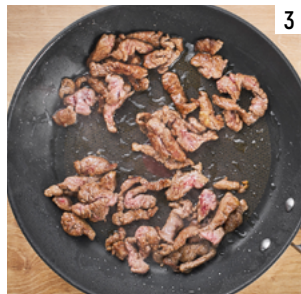




1  
Чеснок, зелень мелко порубите. Шампиньоны нарежьте дольками, лук – кубиком, говядину – соломкой.



2  
Вскипятите воду, посолите, положите пасту фарфалле и варите, помешивая, 6-7 минут. Откиньте пасту на дуршлаг, сбрызните растительным маслом и перемешайте.



3  
Разогрейте сковороду, добавьте растительное масло, нарезанную говядину, посолите и обжаривайте 2 минуты.



4  
Добавьте шампиньоны, лук, чеснок и обжаривайте еще 2 минуты.



5  
Добавьте сливки, бульон, ореховый соус, отварную пасту, перемешайте и готовьте на среднем огне 3 минуты.



6  
Готовую пасту подавайте порционно, предварительно посыпав зеленью.