

Паста с креветками в сливочном соусе



На 100 грамм:
Калорийность: **244,33 ккал.**
Белки: **11,3 г.**
Жиры: **8,74 г.**
Углеводы: **29,44 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/pasta-s-krevetkami-v-slivochnom-souse/>

Ингредиенты:

- 250 г мороженных креветок
- 250 мл сливок 20%
- 400 г пасты
- 100 г пармезана
- 2-3 зубчика чеснока
- немного сливочного масла для жарки
- сушеных трав, черного перца и соли- по вкусу

Приготовление:

Мелко нарезаем чеснок и обжариваем на сливочном масле.

Креветки размораживаем.

Когда чеснок поджарится, его следует убрать,.

Добавить в масло креветки и обжаривать на умеренном огне 5 минут.

Кладем травы, перец, сливки и соль, доводим до кипения и тушим.

На небольшом огне до загустения.

По истечении 2-х минут добавляем сыр.

Отвариваем пасту. Смешиваем с соусом и сверху сыпем пармезан, натертый на крупной тёрке.