Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Основное блюдо

Птитим в сливочно-икорном соусе с моцареллой

Сложность: Приготовить легко

3 порции

20 мин

Продукты Bravolli:

Image not found or type unknown

Паста Птитим

Способ приготовления:

- В кипящую подсоленную воду засыпать птитим, перемешать, варить на слабом огне 12 минут. Слить воду.
- В сотейнике довести сливки до кипения и, постоянно помешивая, добавить сыр. Готовить, пока сыр полностью не расплавится. Снять сотейник с огня, добавить к его содержимому икру и перемешать.
- Сразу же смешать птитим с соусом и подавать.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

Используйте только свежую икру, тогда не будет ненужного постороннего аромата. Регулируйте количество сыра, начиная с меньшего, чтобы ваш соус не стал слишком густым.

Image not found or type unknown

Image not found or type unknown