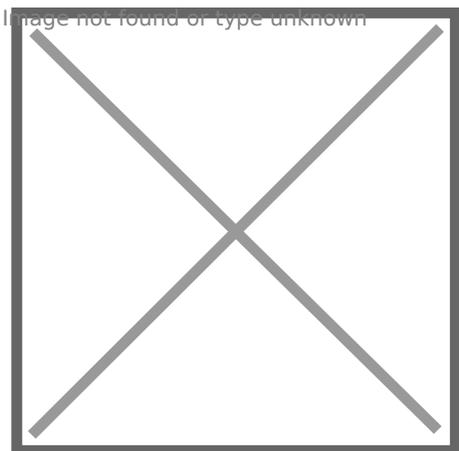


Зеленый птитим с бэйби-кальмарами гриль

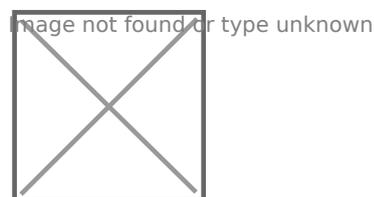
Сложность: Приготовить легко

3 порции

18 мин



Продукты Bravolli:

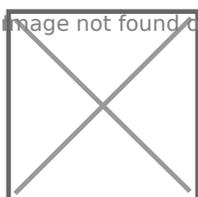
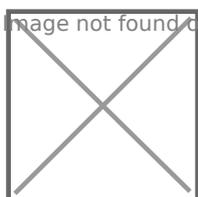


Паста Птитим

Способ приготовления:

- Блендировать шпинат.
- В кипящую подсоленную воду выложить шпинат и засыпать птитим, перемешать, варить на слабом огне 13 минут. Слить воду через сито. Добавить 1 ст. л. сливочного масла.
- Пока варится птитим, на разогретой сковороде-гриль с добавлением сливочного масла обжарить кальмары, смазанные соусом терияки, по 40 секунд с каждой стороны. Сдобрить черным молотым перцем.
- Подавать в горячем виде с листьями мангольда.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI



Не пережарьте кальмаров, иначе они станут жесткими.