|  |
| --- |
| Название рецептаПаста с брокколи |
| Ингредиенты1 кг свежих брокколи2 зубчика чеснока (измельчить)1/3 стакана оливкового масла1 столовая ложка сливочного масла или 1 столовая ложка маргарина1 чайная ложка соли1/4 чайной ложки перца1 щепотка кайенского перца225г пасты лингвини или 225г тонких спагетти (сварить и слить воду)тёртый сыр романо или пармезан |
| ИнструкцияВначале нарежьте на мелкие кусочки стебли и головки брокколи, затемпоместите их в большой сковороду с добавлением чеснока, оливкового масла, соли, перца; растопите масло и жарьте брокколи на среднем огне около 10 минут, или пока они не станут нежными, часто помешивая.Параллельно приготовьте пасту в кастрюле согласно инструкции на упаковке; слейте воду.Когда паста будет готова, поместите её в сервировочного блюдо, не давая остыть, и покройте слоем из смеси с брокколи.При подаче на стол посыпьте пасту сыром. |
| Кол-во порций:4-6 |
| Время приготовления(ЧЧ:ММ)00:40 |
| Категория блюдаПаста |

http://www.food.com/recipe/broccoli-and-pasta-31754