

Весняна паста з горошком

Весною так хочеться свіжих сезонних овочів і яскравих кольорів! Ця унікальна страва, зі солодкуватим присмаком та легкістю, припадає до смаку і дорослим, і дітям.

Зараз цю страву можна готувати зі свіжого горошку, який є особливо смачним, а в решту місяців року використовувати заморожений, який теж смакуватиме.

- 350 г молодого горошку
- 1 малу цибулину
- 3 ложки олії
- 1 зубчик часнику
- 1 літра овочевого бульйону
- 300 г пасты короткої типу tubetti, lumachine
- 50 г пармезану
- сіль, перець

Полушити горошок.

Почистити і дрібно посікти цибулину, часник роздушити ножом і зняти лушпиння.

Цибулю з часником покласти у глибоку сковорідку, влити олію й тушкувати на малому вогні до прозорості.

Розігріти бульйон.

Додати горошок у сковорідку з часником і цибулею, протушувати його 2 хв, помішуючи. Додати черпак гарячого бульйону, сіль, перець і тушувати ще 5 хв на середньому вогні.

Долити 5 черпаків бульйону, всипати пасту, ще підсолити і продовжувати готувати, згідно часу потрібного для приготування пасты. Якщо необхідно, то підлити ще бульйону або гарячої води.

До столу подавати із пармезаном.

Солодка та бархатиста нота горошку, у пасті чи у ризото смакуватиме з білим

вином квіткового-фруктового аромату.

