Тальятеле з горошком та порою у пармезановому соусі

Апетитне італійське тальятеле особливо смакуватиме при недільному столі у колі родини та друзів, а також може стати стравою номер 1 вашого святкового столу.

Ідеальне поєднання соковитої цибулі порей з зеленим солоденьким горошком й з додаванням вершково-пармезанового соусу – це немовби зустріч зими з весною.

- 150 г тальятеле
- 1 цибуля порей
- 1 гілочка чебрецю
- 10 г оливкової олії
- 120 мл кулінарних вершків
- 50 г сиру пармезану
- 150 г зеленого горошку
- сіль та перець

Закип’ятити воду у середній каструлі. Якщо горошок у стручках його необхідно почистити й залити кип’ятком на 2-3 хв.

Помити цибулю порей і пів кільцями дрібно нарізати лише білу частину.

Легко розігріти середню сковорідку з оливковою олією й обсмажити цибулю лише до прозорості 2-3 хв, постійно помішуючи чи підкидаючи.

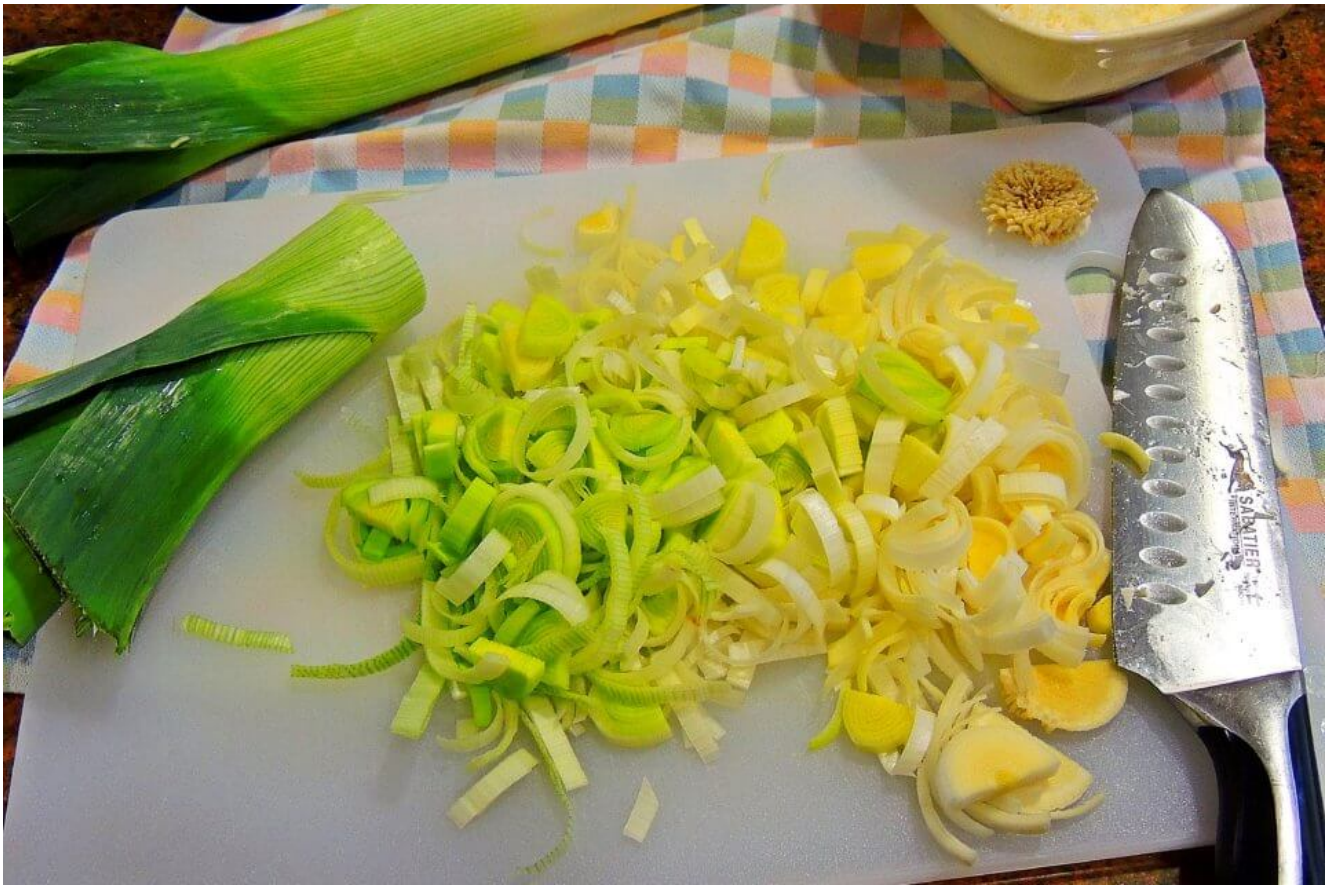
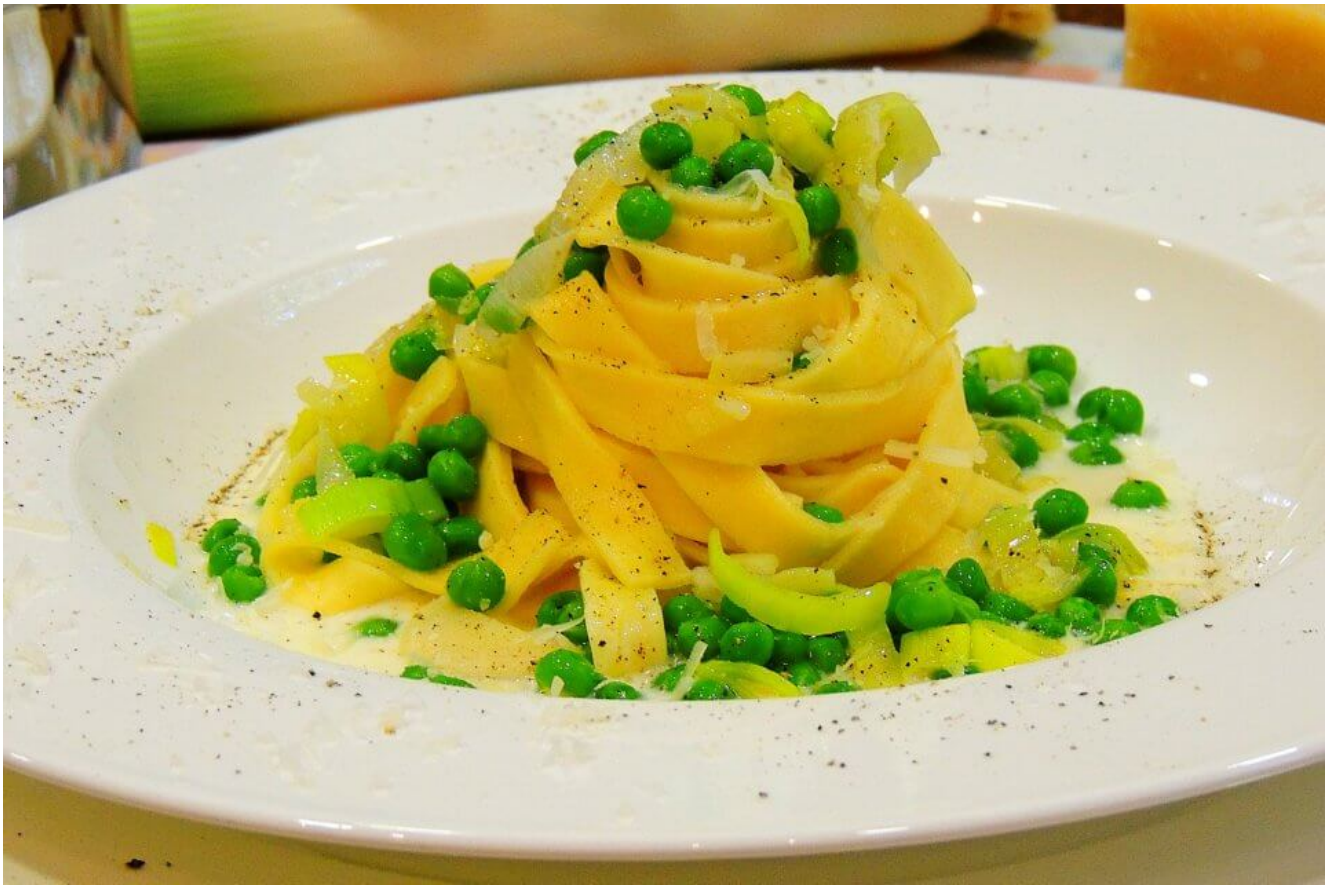
Додати чебрець, черпак води та протушкувати ще 2-3 хв. Коли порей стане м’якуватий, але ще не втратив свого світло-зеленого кольору додати горошок, сіль і перець. Відставити.

Тим часом у малій каструльці на водяній бані нагріти вершки, додати тертий сир пармезан та помішувати щоб розчинився. Відставити.

Відварити тальятеле у великій кількості солоної води, злити й покласти пасту

в сковорідку з порою і горошком. Додати ще кухлик води, щоб утворився соус.

Подавати, поклавши на тарілці основу з пармезанового соусу, викласти пасту закрутивши її у локон, скропити кількома краплями оливкової олії й декорувати гілкою чебрецю.


SABATIER