

Брюссельська капуста у соусі «Альфредо»

Смачні зелені капустинки у вершково-сирному соусі, під смаженим беконом - це найсмачніший та найшвидший спосіб приготувати святково-овочеву страву лише в одній посудині.

Що може бути кориснішого і яскравішого у цю зимову пору. На кухні потрібно робити свято кожен день, навіть коли немає свіжих овочів та фруктів з грядки. Зайшовши в кухню одразу необхідно на хвилю зупинитися, ввімкнути свій розум, уяву і смакові рецептори, намалювати картину продуктів з яких необхідно приготувати страву, з додаванням смаку, запаху, естетичного вигляду.

Не аби яку роль у цій страві з брюссельської капусти відіграє соус Альфредо, це вершки та сир пармезан. Саме ці інгредієнти перетворюють гостроту та гіркоту капусти у солодкість та шовковистість на устах.

Авторка цього рецепту підкреслює – ключ до вдалого соусу полягає в тому, що після додавання сиру пармезан соус необхідно лише довести до легкого закипання. Тоді сир розплавиться і зробить його одноманітно-гладким. Якщо соус перетримати на вогні то сир згорнеться.

-
- 200 г бекону нарізаного кубиками
 - 1 кг брюссельської капусти
 - 2 зубчики часнику
 - 300 мл вершків
 - 1-2 столові ложки лимонного соку
 - 100 г тертого сиру пармезан
 - сіль, чорний перець

Капустини обібрати від пошкоджених листків, зрізати твердий качанчик і розрізати навпіл.

У великій глибокій і товстій сковороді обсмажити бекон до золотистого

кольору. Після обсмажування перекласти його в іншу посудину.

У сковорідку зі залишеним жиром покласти приготовану брюссельську капусту. Посолити й поперчити, накрити кришкою та легко обсмажити упродовж 8 хв, до легкої м'якості чи до легкого золотистого кольору.

Додати видавлений через прес часник, перемішати. Опісля додати вершки, закип'ятити 1-2 хв.

Збризнути лимонним соком, посипати пармезаном. Перемішати та скуштувати на сіль, перець. Довести ще раз до легкого закипання й одразу зняти з вогню. Перед тим як подавати до столу зверху викласти підсмажений бекон.











