

Паста по – итальянски с семгой и икрой

Макаронны
Семга
Сливки 20%
Лимон
Сливочное масло
Перец черный, соль
Сыр Пармезан
Зелень петрушки
Свежий базилик
Красная икра

- макаронны поставить вариться
- На сковороду или широкую кастрюлю, где будем смешивать блюдо налить сливки, нагреть до кипения, выдавить лимонный сок, чтобы свернулись сливки, немного воды (если сливки очень жирные). Добавить слив масло, соль и перец молотый и снять с огня.
- семгу нарезать стейками толщиной 1 см, замочить в растит. масле с соевым соусом на 15 мин, затем обжарить на масле с двух сторон до готовности, но не пережаривать.
- натереть сыр на мелкой терке.
- готовые стейки семги разделить на небольшие кусочки
- базилик порезать мелко
- сваренные макаронны отбросить на дуршлаг, но не промывать, и сразу горячими выложить в соус из сливок. Добавить все компоненты – рыбу, сыр, базилик, зелень петрушки, перемешать , украсить красной икрой и сразу подавать.