

Паста с цуккини, шампиньонами и креветками в сливочно-чесночном соусе

Очень люблю готовить различные виды паст, представляю вам одну из них - с цуккини, грибами и креветками.



Ингредиенты

макароны	300 г
шампиньоны	10 шт.
цуккини	1 шт.
креветки	200 г
чеснок	3 зубчика
пармезан	100 г
сливки	1 пачка

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Всё необходимое + специи (молотый перец и базилик)

2 Шаг 2



Ставим варить макароны до состояния альденте (8-10 минут)

3 Шаг 3



Чистим креветки, нарезаем шампиньоны и цуккини

4 Шаг 4



Разогреваем немного масло и на маленьком огне начинаем обжаривать креветки, шампиньоны и цуккини до слегка золотистого цвета

5 Шаг 5



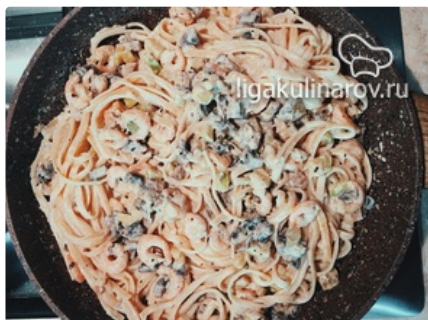
Заливаем сливками так, чтоб наполовину прикрывало содержимое сковородки, выдавливаем чеснок, добавляем специи, продолжаем поджаривать

6 Шаг 6



Сливки загустели, заправка для пасты готова

7 Шаг 7



Высыпаем макароны в сковородку, добавляем ещё немного сливок на глаз, перемешиваем и обжариваем минуты 3, после выкладываем в ёмкость, трём туда пармезан и перемешиваем.

8 Шаг 8



Вкусный ужин готов! Приятного аппетита! ;)