

Ракушки по-луккийски

ПОРЦИЙ: 4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут плюс
замачивания

ВРЕМЯ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ: 20 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 15 г сухих белых грибов
- 450 г ракушек
- 6 столовых ложек оливкового масла Extra Virgin Filippo Berio
- 400 г очищенной печени курицы
- 1 измельченный зубчик чеснока
- 3 столовые ложки бренди
- 500 г вареного свежего шпината
- 250 г рикотты
- Пол чайной ложки свежемолотого мускатного ореха
- Щепотка молотой корицы
- 25 г тертого сыра Пармезан

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Замочить белые грибы в 100 мл кипящей воды в течение 15 минут. Слить воду, оставив 6 столовых ложек для приготовления соуса к пасте

Отварить ракушки в подсоленной воде 15 минут или согласно инструкции на упаковке

Пока варятся макароны, налить половину оливкового масла на большую сковороду, добавить куриную печень и чеснок и обжарить на сильном огне 4 минуты. Добавить грибы и оставленные 6 ст. л. грибной воды и прокипятить на медленном огне 1 минуту. Осторожно поджечь бренди и влить в сковороду с печенью и грибами. Кипятить до угасания пламени. Снять сковороду с огня и вмешать шпинат, рикотту. Приправить мускатным орехом, корицей. Посолить и поперчить. Тщательно перемешать

Отбросить ракушки на дуршлаг, затем переложить обратно в кастрюлю. Добавить соус в кастрюлю с пастой и осторожно перемешать так, чтобы соус попал в подал во внутрь ракушек. Положить пасту в порционные тарелки, посыпать сверху тертым сыром Пармезан и полить оставшимся оливковым маслом. Подавать сразу

Для приготовления используйте: **Оливковое масло экстра вирджин (extra virgin)**



