

Свежая паста с морскими гребешками и лимоном

ПОРЦИЙ:4

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:10 минут

ВРЕМЯ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ:16 - 18 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 400 г свежей пасты, например, тальолини или тальятелле
- 50 мл оливкового масла Filippo Berio
- 25 г несоленого сливочного масла
- 1 - 2 чайные ложки длинной стружки лимонной цедры
- 8 - 12 хорошо очищенных морских гребешков
- Свежемолотый черный перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Отварить пасту, следуя инструкции на упаковке, до состояния "аль денте".

Пока варится паста, разогреть на сковороде оливковое и сливочное масло, добавить лимонную цедру и припустить 15 - 20 минут, затем снять со сковороды и дать стечь излишки масла.

Добавить на сковороду морские гребешки и жарить с двух сторон в течение 1 минуты (по необходимости время жарки можно увеличить).

Слить воду из пасты. Заправить пасту черным перцем. Выложить пасту на подогретые порционные тарелки, сверху уложить морские гребешки и полить лимонным маслом. Украсить блюдо цедрой лимона и веточками укропа или кервеля.



Для приготовления используйте: **Оливковое масло**