

# Фетучини с белыми грибами

## Вам понадобится

Паста фетучини	2350 г
Свежие белые грибы	250 г
Лук	150 г
Чеснок	10 г
Сливки 20%	200 мл
Пармезан тертый	80 г
Растительное масло	15 мл
Сливочное масло	15 г
Соль, перец	по вкусу

## Приготовление

- 1** Грибы нарезать слайсами, лук – мелким кубиком. Чеснок измельчить.
- 2** В чашу мультиварки налить 1 л воды, посолить. Установить программу ПАСТА, время приготовления 8 минут. Нажать СТАРТ.
- 3** После звукового сигнала открыть крышку, в кипящую воду выложить фетучини, перемешать. Закрыть крышку. Готовить до окончания программы.
- 4** Готовую пасту откинуть на дуршлаг и промыть.

**5** В чаше мультиварки смешать растительное и сливочное масло. Установить программу ЖАРКА, время приготовления 18 минут. Нажать СТАРТ.

**6** После начала обратного отсчета в чашу мультиварки выложить лук, перемешать. За 8 минут до конца программы добавить грибы, перемешать. За 5 минут до конца программы добавить чеснок, перемешать.

**7** За 3 минуты до конца программы добавить сливки, соль и перец, все тщательно перемешать. Готовить до конца программы.

**8** Затем в чашу мультиварки к грибному соусу добавить фетучини, все перемешать, посыпать тертым пармезаном.

## Фетучини с белыми грибами