

Феттучини с белыми грибами

Вам понадобится

Паста феттучини	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 феттучини, 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