Паста Альфредо

Порций

3

Время

30 мин

Ингредиенты

Феттучини или тальятелле - 300 г
Масло - 200 г
Пармезан - 200 г
100 г букетиков брокколи
100 г молодой морковки
соль
перец
лавровый лист
тимьян
итальянская смесь трав

Приготовление

От кочана брокколи отрезаем соцветия (остальное можно использовать для супа-пюре, например), а морковку нарезаем кружочками. В кастрюлю с кипящей подсоленной водой бросаем пасту и для аромата листочек лаврушки и веточку тимьяна. Одновременно ставим вариться на пару морковку и брокколи. Сюда тоже неплохо положить сухих трав — овощи пропитаются их ароматами. Холодное масло нарезаем тоненькими пластиночками. Через пять минут сливаем полуготовые макароны, оставляя немного воды, в которой они варились. Овощи тоже должны

остаться еще хрустящими и не потерять цвета. Выливаем чашку припасенной горячей воды в стоящую на небольшом огне сковородку, выкладываем пасту, посыпаем ее кусочками еще холодного масла и с помощью двух больших ложек начинаем поворачивать пасту и перемешивать ее с маслом, которое тает, превращаясь в сливочную эмульсию. Через минуту выключаем огонь и пересыпаем все тонко тертым пармезаном. Именно не посыпаем сверху, а пересыпаем, чтобы масло и сыр соединились в мягком соусе и он бы нежно обволакивал пасту. Можно даже еще подлить немного воды: возникает ощущение, будто в соусе появились сливки. Солим и перчим по вкусу, сверху выкладываем радующие глаз яркие овощи и подаем ее сразу же в подогретых тарелках, чтобы соус не застывал, а продолжал радовать своей мягкостью.

Подробнее: http://www.kommersant.ru/doc/1828010?stamp=634591153123475251