

## Паста с томатным соусом и креветками

### Ингредиенты

- Паста - 300 г
- Креветки - 300 г сырые в панцирях
- Помидоры черри - 250 г
- Сливки - 200 мл взбитые
- Оливковое масло - 100 мл Extra Virgin
- Водка - 50 мл
- Чеснок - 2 зубчика
- Петрушка - 25 г нарезанная



Рейтинг блюда: 4.5/5

### Процесс приготовления

1

На предварительно разогретой сковороде обжарить в оливковом масле чеснок, доведя его до светло-коричневого цвета.

2

Добавить креветки и обжаривать в течении 2-х минут. Достать креветки и отложить их на тарелку. Добавить помидоры черри и обжаривать их до состояния, пока они станут мягкими.

3

Добавить взбитые сливки и перемешивая готовить в течении 1-ой минуты.

4

Отварить в кастрюле с подсоленной водой спагетти.

5

Слить воду из кастрюли, затем добавить получившийся соус, затем креветки, водку и петрушку. Обжарить все на слабом огне в течении 1-ой минуты. По желанию вы можете добавить пармезан в получившееся блюдо.

Приятного вам аппетита :)