



ЛИНГВИНИ С ЧЕРНИЛАМИ КАРАКАТИЦЫ И ЧЕРНОЙ ИКРОЙ

В черном-черном городе, на черной-черной улице, жила черная-черная... Помните эту страшилку из детства? Так вот в ней всегда все заканчивалось чем-то белым и пушистым!

Так вот почему бы не начать встречу нового года (года Белого Быка) с большой ложки черной икры?

Понадобится:

паста лингвини с чернилами каракатицы – 100 граммов
чеснок – 1 небольшой зубок
сливочное масло – 10 граммов
оливковое масло – 10 граммов
крем-сыр – 1 столовая ложка
соль по вкусу
черная икра @caviarblacksea – 1 десертная ложка

Приготовление:

Пасту отвари по инструкции в подсоленной соде и слей воду.

На сковороде растопи сливочное масло в оливковом и слегка поджарь мелко-порезанный чеснок.

Добавь лингвини на сковороду, добавь крем-сыр и помешивая готовь 2-3 минуты, пока крем-сыр не растворится.

Готовую пасту выложи в тарелку, добавь икру и укрась микрозеленью редиса.

