

ПАСТА ТАЛЬОЛИНИ

**приготовьте карбонару
по нашему рецепту**

Паста Тальолини — 100г

Бекон — 25г

Ветчина — 30г

Пармезан — 30г

Сливки 35% — 30г

Чеснок очищенный — 1г

Растительное масло — 15мл

Петрушка — 5г

ИНСТРУКЦИЯ

1. Обжарить на растительном масле бекон, затем добавить ветчину, мелкорубленные чеснок и петрушку, сливки.
2. Пасту отварить в подсоленной воде 3 минуты, откинуть на дуршлаг и положить в сковородку с заготовкой.
3. Добавить пармезан, перемешать до плавления сыра. Паста готова!