



Пенне с жареными лисичками, шпинатом и сырным соусом с трюфелем



Ингредиенты

- Пенне 300 г
- Лисички или любые сезонные грибы 100 г
- Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional 100 мл
- Белое вино 100 мл
- Трюфельная сальса 20 г
- Лук шалот 30 г
- Пармезан 20 г
- Чеснок 1 зубчик
- Тимьян 2 ветки
- Шпинат свежий 10 листиков
- Оливковое масло 20 г

Приготовление

Отварить пенне 7 минут.

На оливковом масле обжарить лук, грибы и чеснок, добавить вино и тимьян. Выпарить вино вполовину, удалить тимьян, добавить сырный соус, трюфельную сальсу, выложить пенне, шпинат и хорошо перемешать.

Выложить в тарелку пасту, украсить тертым пармезаном.

Тип продукта



Плавленый сыр Чеддер
1 кг