

Запеченные гнезда со шпинатом и ветчиной

в сливочно-томатном соусе

видео МК



"Аппетитно" ◆



Рецепт рассчитан на 3-4 порции



Общее время приготовления 45 минут



Активное время приготовления 15 минут



Вариант приготовления пасты, которая максимально впитает в себя вкусы и ароматы соуса – с этим отлично справится процесс запекания.

◆ Ингредиенты:

Паста гнезда 150 г	Сливки 33% 50 г
Ветчина 130 г	Шпинат с/м 60 г
Лук репчатый 60 г	Вода 150 г
Чеснок 10 г	Масло сливочное 30 г
Томаты в собственном соку 250 г	Соль и перец по вкусу

◆ Как готовить:

1. Нарезать лук и чеснок. Обжарить на сливочном масле около 5 минут.
2. Ветчину нарезать кубиком по 1 см. Добавить в смесь лука и чеснока, затем добавить томаты.
3. Уменьшить нагрев. Добавить теплые сливки. Перемешать.
4. Добавить шпинат и налить воду. Посолить, поперчить и перемешать.
5. Пасту отварить около 2 минут в подсоленной воде. Выложить в емкость для запекания.
6. Залить пасту получившимся соусом. Посыпать пармезаном. Запекать при температуре 180 градусов в течение 30–35 минут.

