

«Ушки» со сладким перцем



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (2 порции)

• Ингредиенты

- Мякоть томатов в кубиках 1000g 120 г
- Базилик по вкусу
- Болгарский перец 60 г
- Лук 40 г
- Оливковое масло экстра-класса достаточное количество
- Очищенные креветки 60 г
- Паста орекьетте («ушки») 180 г
- Перец по вкусу
- Соль по вкусу

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Нарезать лук и болгарский перец тонкой соломкой, затем обжарить их на сковороде, добавив оливковое масло экстра-класса, соль и перец.
2. Креветки почистить, часть из них крупно нарезать, положить все в сковороду и довести до готовности.
3. Затем добавить **томат** и оставить тушиться еще 5 минут.
4. Между тем забросить пасту в кипящую подсоленную воду и отварить в течение 3/4 времени, указанного на упаковке.
5. Завершить приготовление пасты в сковороде, добавив половник воды, в которой она варилась, затем, выключив огонь, приправить оливковым маслом экстра-класса и свежим базиликом.