

Фузилли с сырным соусом и соевым болоньезе

Общее время 45 мин 45 мин Время подготовки

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

Для болоньезе с соевым соусом:

200 г	домашнего фарша
1 ст. л.	оливкового масла
200 мл	куриного бульона
4 ст. л.	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>
2 ст. л.	сахара
3 ч. л.	кукурузного или картофельного крахмала свежемолотый черный перец

Для пасты с сырным соусом:

240 г	пасты Фузилли
2,5	веточки базилика
400 г	зеленой спаржи (прим. 8 стеблей)
80 г	помидоров черри (прим. 8 шт.)
2	головки лука-шалота
2 ст. л.	оливкового масла
80 мл	белого вина
80 г	сыра Горгондзола
160 мл	куриного бульона
160 г	сливок свежемолотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Для приготовления болоньезе с соевым соусом фарш обжарить на разогретом оливковом масле. Добавить куриный бульон, соевый соус и сахар и довести до кипения. Картофельный крахмал смешать с 4 ч. л. холодной воды, влить в соус и быстро довести до кипения. Соус поперчить по вкусу и убрать в теплое место.

Шаг 2

Отварить фузилли с соблюдением указаний на упаковке. Базилик помыть, промокнуть бумажным полотенцем. Листья оборвать и мелко измельчить.

Шаг 3

Для сырного соуса спаржу помыть, срезать с нижней трети стебля кожуру и нарезать спаржу наискосок на кусочки длиной 3-4 см. Помидоры помыть и разрезать пополам. Почистить лук-шалот и нарезать кубиками.

Шаг 4

Обжарить спаржу и помидоры в 1 ст. л. разогретого растительного масла в сковороде, вынуть и убрать в теплое место. Оставшееся растительное масло разогреть в сковороде, добавить лук-шалот и пассеровать. Влить белое вино и довести до кипения. Нарезать сыр горгондзола на кусочки, добавить вместе с куриным бульоном и сливками в сырный соус, растопить сыр горгондзола, затем поперчить соус по вкусу.

Шаг 5

Фузилли, помидоры и спаржу добавить в сырный соус, смешать и разложить по тарелкам. Сверху выложить болоньезе с соевым соусом, гарнировать перцем и базиликом и подать на стол.