



## ПАСТА С ГРИБАМИ

Ассортимент пасты в магазине icipressi удивит и удовлетворит любого гурмана! Загляните в их интернет магазин и увидите невероятные сочетания вкусов макаронных изделий!

Это сочетание я вынашивала почти месяц, мне сразу захотелось приготовить ее с грибами. Дважды купила эринги и шиитаке, и дважды съела их в других блюдах! Но сегодня вдохновение было неумолимым! А бэби-шпинат сделал свое дело, добавив красок и вкуса!

Блюдо достойно ресторана, не так ли?

### Понадобится:

паста из какао и черного шпината - 200 граммов  
грибы эринги - 100 граммов  
грибы шиитаке - 100 граммов  
бэби шпинат - 100 граммов  
сливки 30% - 100 миллилитров  
соль  
пармезан  
кокосовое масло для жарки

### Приготовление:

Грибы помой, обсуши и обжарь на сковороде по очереди на кокосовом масле.  
Пасту отвари по инструкции в подсоленной воде и откинь на дуршлаг.  
Шпинат помой, обсуши и обжарь на той же сковороде, что и

грибы, добавив еще немного масла.

Я добавила масло со вкусом трюфеля (но можно и обычное).

Когда шпинат обмякнет, влей сливки и перемешай.

Добавь пасту и грибы, посоли, перемешай и посыпь пармезаном!

Подавай сразу добавив еще пармезана по вкусу!

**sifood.com.ua** - паста с грибами