УДОН С УЛИТКАМИ И ПЕСТО

Попробовала все виды улиток в соусе от @snail_farm_u и теперь экспериментирую с филе!

Из соусов больше всего понравился по-бургундски и трюфельный. Поэтому мои эксперименты в этом же русле! Попробовала сочетать с песто из петрушки и грецких орехов. Очень аппетитно, можно даже без лапши!

Понадобится:

филе улиток @snail_farm_u – 200 граммов
лапша удон – 3 порции
петрушка – ½ пучка
грецкие орехи – 2 столовые ложки
оливковое масло – 150 граммов
чеснок – 1 зубчик
сливочное масло – 30 граммов

Приготовление:

Улитки разморозь и хорошо просуши.

Петрушку наруби, положи с орехами и чесноком в чашу блендера, добавь оливковое масло и пюрируй.

Хорошо разогрей сковороду и на большом огне обжарь улитки на сливочном масле.

Влей к улиткам половину песто и обжарь еще несколько минут, чтобы запах чеснока раскрылся, посоли.

Лапшу отвари по инструкции в подсоленной воде, слей воду и

соедини с оставшимся песто.

Выложи на тарелки лапшу и добавь улитки.

sifood.com.ua - Удон с улитками и песто