

Фетучини с грибами

Нужно:

- Шампиньоны свежие - **250** г.
- Сыр твердый - **100** г.
- Сливочное масло - **70** г.
- Сливки **33%** - **150** мл.
- Макароны фетучини - **250** г.

Получается: **2** порции.

Приготовление:

1. Грибы моем, режем.
2. Сыр трем на терке.
3. Грибы ставим на огонь, добавляем масло и обжариваем до золотистой корочки.
4. Ставим воду в кастрюле на огонь.
5. Заливаем сливки и засыпаем сыр (не полностью, **1/5** часть оставляем на посыпку фетучини).
6. Одновременно с заливанием сливок, бросаем фетучини в кипящую подсоленную воду.
7. Готовые фетучини выкладываем в тарелки, заливаем грибным соусом и посыпаем оставшимся сыром.

Приятного аппетита! :)