



Паста с соусом Чеддер и томлеными говяжьими щечками



Ингредиенты

- Масло сливочное 20 г
- Мука 20 г
- Молоко 30 г
- Лингвини / спагетти 50 г
- Соус для пасты 30 г
- Говяжьи щечки томленые 30 г
- Овощи пассированные (морковь, корень сельдерея, лук репчатый) 30 г
- Черри вяленые 20 г
- Демиглас 10 г
- Сушеные маслины 1 г
- Соль 5 г
- Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional 60 г
- Бешамель 300 г
- Микрозелень для украшения

Приготовление

Пасту сварить до состояния альденте.

Оставить немного воды от варки, добавить ее к готовой пасте в сковороде и сырный соус Чеддер Hochland Professional.

Постоянно помешивая, дать соусу загустеть.

В это же время прогреть в сотейнике томленые щечки, овощи и черри.

Добавить демиглас.

Пасту выложить в тарелку, поверх положить томленые щечки.

Присыпать сушеными маслинами и микрозеленью.

К бешамелю добавить соус Чеддер Hochland Professional.

Вымешать до однородной массы, посолить по вкусу.

Тип продукта



Плавленный сыр Чеддер
1 кг