



Паста с тыквой и колбасками Чоризо

Ингредиенты

1 персону

Колбаски Чоризо.....	120 гр
Тыква.....	80 гр
Паста.....	60 гр
Розмарин.....	10 гр
Тимьян.....	5 гр
Масло оливковое.....	5 гр
Сыр пармезан.....	5 гр
Томаты черри.....	40 гр
Сливки 22%.....	50 гр
Соль, перец.....	по вкусу

Этапы приготовления

1. Пасту отвариваем.
2. Тыкву режем, маринуем в травах и ставим запекаться в духовку на 180 градусов примерно минут 15. После достаем из духовки.

3. Колбаски нарезаем и обжариваем на сковороде.
4. Добавляем тыкву и пасту. Добавляем немного сливок, соль и перец. Доводим до кипения.
5. Выкладываем на тарелку и украшаем помидорами черри и тёртым пармезаном.