Состав:

300-350г фетучини

200г семги

200г сливок 20-25%

соль

перец черный молотый

Рецепт фетучини с семгой:

Пасту (фетучини) отварить в подсоленной воде в соответствии с рекомендациями на упаковке.

Семгу промыть, удалить чешую, кожицу, кости и нарезать небольшими кусочками (примерно 1 х 1 см), обжарить в растительном масле в течение 3-4 мин. Добавить сливки и готовить еще 1 минуту. Добавить соль и перец по вкусу.

Приготовленную семгу в сливочном соусе смешать с фетучини.

Блюдо подавать горячим.

Приятного аппетита!