



Паста с пряной колбаской Чоризо и ТЫКВОЙ

Ингредиенты

2 персоны

Сырокопченая колбаса Чоризо.....	120.гр
Тыква.....	80.гр
Макароны.....	60.гр
Розмарин.....	пара веточек
Тимьян.....	веточка
Масло оливковое.....	5.гр
Сыр пармезан.....	5.гр
Томаты черри.....	40.гр
Сливки 22%.....	50.гр
Соль и перец по вкусу.....	

Этапы приготовления

1. Отвариваем пасту.
2. Тыкву режем небольшими кубиками, маринуем в травах и ставим запекаться в духовку на 180 градусов примерно на 15 минут. После достаем из духовки.
3. Колбаску Чоризо нарезаем и обжариваем на сковороде в оливковом

масле.

4. Добавляем тыкву и отваренные макароны. Выливаем немного сливок. Добавляем соль и перец. Доводим до кипения.
5. Выкладываем на тарелку и украшаем помидорками черри и сверху посыпаем тёртым пармезаном.