



SPAGHETTI AL CHEF ALEN
СПАГЕТТИ ОТ ШЕФА АЛЕНА

500 гр. мякоти свинины, нежирной, перемолотой в фарш
5-6 головок крупных шампиньонов
3 зубчика чеснока
2 столовые ложки оливкового масла
1 чайная ложка соли
3 столовые ложки помидорного пюре
1 луковица
3 чайные ложки базилика
3 чайные ложки орегано
250 грамм твердого сыра Пармезан, Падана, можно и Голландский
600 грамм воды

400 грамм спагетти из твердых сортов пшеницы
3 чайные ложки соли
4 литра воды с ложкой оливкового масла

На 4 порции

Луковицу мелко порубить на кубики, посолить и обжарить до прозрачной консистенции в оливковом масле. Добавить фарш и обжарить его до рассыпчатого состояния. Добавить помидорное пюре, выдавить чеснок, перемешать и недолго потушить. Добавить шампиньоны и специи, долить сверху водой. Тушить 20 минут, чередуя сильный и слабый огонь. Консистенция блюда должна быть похожей на очень густой суп, но ее можно менять по вкусу, путем выпаривания жидкости.

Спагетти отварить в кипящей подсоленной воде с оливковым маслом согласно инструкции, но не более 8 минут. Откинуть на дуршлаг и промыть горячей водой. Можно подлить немного воды, в которой варились спагетти, в подливу – если она получилась слишком густая.

Спагетти разложить по глубоким тарелкам и равномерно разделить подливу, сверху посыпав тертым сыром.

Вуаля!

© Ален Панов, 2013