Мидии "По-царски"

Что нужно:

- мидии - 1,5 кг;
- белое вино - 1 стакан;
- макароны мелкие (ракушки) - 400 г;
- слив. масло - 50 г;
- шампиньоны - 100 г;
- шафран - 1 щепотка;
- сливки - 300 г;
- яйцо - 1 шт;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Варим макароны в подсоленной воде 10 минут;
2. Растапливаем на сковороде сливочное масло, добавляем нарезанные грибы, вливаем вино, добавляем шафран и томим на слабом огне с открытой крышкой пару минут;
3. Добавляем в сковороду сливки, мидии, перчим и варим 20 минут;
4. Затем добавляем туда же макароны, взбитое яйцо, снова солим, перчим, перемешиваем и томим ещё 10 минут.