Spaghetti primavera

data aktualizacji: 2020.05.21 autor: Redakcja



Składniki:

- szklanka drobnych różyczek brokuła
- pęczek szparagów (oczyszczonych i pokrojonych na kawałki)
- 2–3 łyżki masła
- mały ząbek czosnku
- garstka: koperku, mięty i natki pietruszki, posiekanych
- szklanka kwaśnej śmietany
- sól, pieprz
- 1/2 opakowania spaghetti
- do podania: kawałek sera grana padano, prażone płatki migdałowe lub orzeszki piniowe, listki ziół

Sposób wykonania:

Brokuły i szparagi gotujemy w osolonej wodzie uważając, aby ich nie rozgotować.

Na patelni rozgrzewamy masło, dodajemy posiekany czosnek, kilka razy mieszamy, żeby się nie

przypalił, i dodajemy zioła. Smażymy przez pół minuty, aż poczujemy, że intensywnie pachną. Zdejmujemy z ognia i energicznie mieszając, łączymy ze śmietaną uważając, aby się nie ścięła. Przyprawiamy do smaku.

Spaghetti gotujemy al dente w osolonej wodzie. Odcedzamy, zachowując 1/2 szklanki wody z gotowania.

Gorące spaghetti łączymy z sosem i odcedzonymi warzywami. Dolewamy trochę wody z gotowania makaronu – inaczej makaron momentalnie wchłonie cały sos i będzie za suchy.

Posypujemy startym serem oraz prażonymi na suchej patelni płatkami migdałów lub orzeszkami piniowymi i pozostałymi ziołami. Podajemy natychmiast.

Źródło: https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/35628-spaghetti-primavera