Pasta Alfredo (Fettuccine Alfredo)



Ingredienser

♥ 500 g pasta (gjerne fettuccine, se tips)

Alfredosaus:
♥ 100 g smør
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 4,5 dl kremfløte
♥ 1 ts hvitløkspulver
♥ 0,5 ts basilikum
♥ 0,5 ts timian
♥ 0,5 ts oregano
♥ 250 g parmesan, finrevet (se tips)
♥ kvernet salt og pepper
♥ 1 liten bunt bladpersille

Fremgangsmåte

Kok pasta al dente i godt saltet vann, etter anvisning på pakningen.

Ha smør og fint hakkede hvitløksfedd i en panne. Varm dette på middels varme i 1 - 2 minutter, slik at smøret tar god smak av hvitløken.

Tilsett kremfløten og la blandingen småkoke i 5 - 8 minutter, slik at noe av væsken fordamper og sausen blir tykkere.

Tilsett hvitløkspulver og krydderurter.

Riv parmesanosten fint og ha omtrent halvparten i fløtesausen. Rør så osten smelter.

Ha så pasta (som er nesten ferdigkokt) i sausen sammen med litt pastavann (ca. 1 dl). Bland pastaen med sausen og tilsett ca. halvparten av resterende parmesan.

Varm pastaen i 1 - 2 minutter sammen med ostesausen, til pastaen er akkurat passe kokt.

Smak til med litt kvernet salt og pepper.

Dryss over resten av parmesanen og fint hakket bladpersille.

Tips

♥ Pasta Alfredo kan lages med ulike varianter pasta. Mest vanlig er det nok å bruke *fettuccine*, som er smal variant av båndpasta. Andre, tykkere varianter av båndpasta kan også brukes, slik som *tagliatelle* eller tykke bånd, *pappardelle*. Det er også populært å bruke vanlig *spaghetti* eller *linguine*, eller pastarør slik som *penne*.

♥ Bruk helst ferskrevet parmesan, det gir best smak! Husk å rive osten fint, slik at den smelter lett.

♥ Pasta vil etter hvert trekke til seg mye av sausen. Du kan spe med litt ekstra pastavann dersom du synes at det er lite saus i pannen.

♥ Pasta Alfredo er nokså mektig, så det kan være godt å blande for eksempel brokkoli eller erter i sausen. Stekt kylling er som nevnt veldig populært tilbehør, se **Chicken Alfredo**. Ellers er også for eksempel laks og scampi godt egnet å servere til denne retten.

♥ **Skinny Alfredo** er varianter av denne retten der kremfløten er byttet ut med enten hvit saus laget på melk, most blomkål og lignende.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pasta-alfredo-fettuccine-alfredo