Pasta Giardino



Ingredienser

♥ 400 g pasta (gigli eller annen fasong, se tips)
♥ 2 ss smør
♥ 1 sjalottløk
♥ 0,5 rødløk
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 1 vårløk
♥ 1 squash
♥ 200 g aromasopp
♥ 10 grønne asparges
♥ 1 gulrot
♥ 0,5 brokkoli
♥ 2 dl grønne erter (frosne)
♥ 1 rød paprika
♥ 1 gul paprika
♥ 2 dl kremfløte
♥ 200 g parmesan
♥ 0,5 sitron
♥ 6 cherrytomater
♥ 30 g pinjekjerner
♥ 1 liten bunt basilikum
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Finn frem grønnsakene du vil bruke. Oppskriften er bare veiledende, så bruk de grønnsakene du har tilgjengelig.

Finn frem en stor stekepanne. Ha smør i pannen og tilsett hakket sjalottløk, rødløk og hvitløk. La dette steke på middels varme i et par minutter til løken er gyllen. Tilsett finsnittet vårløk.

Skjær squash og sopp i skiver. Ha dette i pannen og la det steke på middels varme sammen med løken.

Rens asparges, brokkoli og gulrot og skjær i mindre biter. Legg dem i en kjele. Hell over kokende vann og la grønnsakene forvelle i noen minutter så de mykner. Hell av vannet og flytt grønnsakene over i pannen. Ha også ertene og paprikastrimler i pannen. La alt dette varmes på pannen i noen minutter til slik at grønnsakene mykner.

Kok imens pasta i godt saltet vann til den er al dente (følg tidsanvisningen på pakningen).

Ta til side ca 2 dl pastavann. Riv parmesanen og rør den sammen med det varme pastavannet (se tips).

Ha dette deretter i pannen sammen med kremfløten. Varm opp på middels varme og rør forsiktig, til du ser at osten har smeltet og det har dannet seg en deilig, kremete saus i pannen. Juster tykkelsen på sausen eventuelt med litt mer pastavann.

Vend inn kokt pasta.

Smak til retten med revet skall og presset saft av en halv sitron, kvernet salt og pepper.

Fordel til slutt halve cherrytomater over pastaretten, riv over mer parmesan og pynt med pinjekjerner og frisk basilikum.

Tips

♥ Mengde og type grønnsaker i denne oppskriften må du bare se på som veiledende. Du kan variere med ulike typer grønnsaker og bruke de mengdene du har.

♥ Jeg har her brukt pasta med fasongen som kalles *gigli* (eller *campanelle* eller *trompetti*). Du kan lage denne retten med alle andre varianter av pasta.

♥ Husk at du ikke må helle ut pastavannet som pastaen koker i. Pastavannet inneholder stivelse, og bidrar sammen med fløte og parmesan til at det dannes en kremete saus i pastaretten.

♥ Det er lurt å røre ut revet parmesan med pastavann før osten has i pannen fordi osten da smelter lettere.

♥ Som nevnt kan du tilsette stekt kylling eller kjøtt i pastaretten eller ved siden av hvis du ønsker det.

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

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