Pasta di manzo (Pasta med biff og gorgonzolasaus)

Ingredienser



Stekt entrecôte:
♥ 600 g entrecôte
♥ kvernet salt og pepper
♥ 5 fedd hvitløk
♥ 2 ss olje
♥ 1 ss smør

Gorgonzolasaus:
♥ 1 ss smør
♥ 6 sjalottløk
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 200 g aromasopp
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 dl hvitvin
♥ 150 g gorgonzola dolce (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Pasta:
♥ 400 g tagliatelle (eller annen pasta, se tips)

Topping:
♥ revet parmesan
♥ frisk basilikum

Fremgangsmåte

Stekt entrecôte:
Krydre biffene godt med salt og pepper på begge sider.

Legg biffene og hvitløksfedd i godt varmet stekepanne med olje og smør. Stek dem på på begge sider, til de er så godt stekt som du foretrekker. Medium stekt tilsvarer ca. 2–3 minutter på hver side, men tilpass dette etter dine preferanser.

La de stekte biffene hvile i 15 minutter før du skjærer dem i skiver. (Dekk til biffene med aluminiumsfolie mens de hviler slik at de ikke blir tørre.)

Gorgonzolasaus og pasta:
Mens biffene hviler, lager du sausen og koker pasta.

Kok pasta som anvist på pakningen i rikelig med godt saltet, kokende vann.

Til sausen smeltes smøret i den sammen pannen som du stekte kjøttet i (så du får med de gode smakene fra kjøttet). Tilsett hakket løk, hvitløk og sopp som er skjært i tykke skiver. La dette steke på middels varme i et par minutter slik at løken og soppskivene blir myke og nokså godt stekt stekt.

Tilsett fløte, hvitvin og gorgonzola i terninger. La sausen småkoke i noen minutter til osten har smeltet og sausen tykner litt. Smak til med kvernet salt og pepper.

Når pastaen er nesten ferdigkokt, løftes den ut av kjelen og over i pannen (eventuelt sett først til side litt av sausen, se tips).

Bland pastaen godt med sausen og varm dette sammen i et par minutter, til pastaen er ferdigkokt. Spe eventuelt med litt pastavann dersom du synes at sausen er for tykk. Smak til med litt ekstra kvernet salt og pepper hvis du synes det trengs.

Servering:
Skjær de stekte biffene i skiver.

Server pastaretten varm og nylaget, med skiver av entrecôte. Riv over parmesan og pynt med litt frisk basilikum.

Tips

♥ Jeg har her brukt entrecôte, som er saftig og smakfullt kjøtt å bruke som biffer. Du kan alternativt bruke ytrefilet av storfe eller annet biffkjøtt du liker. Følg med under

stekingen av kjøttet slik at biffene blir passe gjennomstekte etter din smak. Det er viktig at kjøttet får hvile i 15 minutter før du skjærer det i skiver, slik at kjøttet bevarer saftigheten.

♥ **Gorgonzola** er Italias mest kjente blåmuggost. Osten finnes i en mild variant (*gorgonzola dolce*) som jeg har brukt her, og den originale, som har en noe kraftigere smak (*gorgonzola piccante*). Du kan også bruke andre typer blåmuggost i sausen. Husk at blåmuggosten er nokså salt i seg selv, så ikke tilsett for mye ekstra salt i sausen.

♥ Jeg bruker her pastatypen *tagliatelle*, som er flate båndspagetti, men det går like fint å bruke andre varianter pasta (for eksempel *fettuccine*, *linguine* eller vanlig spagetti).

♥ Pastaen trekker nokså raskt til seg sausen, så jeg pleier å sette litt av sausen til side før jeg vender inn den kokte pastaen. Så har jeg litt ekstra saus til å øse på toppen av pastaretten.

♥ Bruk ferskrevet parmesan og frisk basilikum som topping for god smak!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pasta-di-manzo-pasta-med-biff-og-gorgonzolasaus