



Fettuccine cu sos alb de smântână

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

| | | | |
|-------------|---|-------|------------------------------------|
| 225 g | smântână grasă | 25 g | unt (minim 80% grăsime) |
| 1 lingură | mălai (15-20 g) | 100 g | parmezan răzuit |
| 1 linguriță | rasă de nucșoară măcinată (cca 5 g) | 250 g | paste (fettuccine sau tagliatelle) |
| 1 mână | de pătrunjel tocat (opțional, pentru servire) | | piper negru, proaspăt rășnit |

Instructions

Pasul 1. Se pun 3 litri de apă la fiert într-un vas încăpător, cu 3 lingurițe de sare. Când dă în clocot se pun pastele și se fierb cu un minut mai puțin decât recomandă instrucțiunile de pe pachet. Ele se vor găti și împreună cu sosul.

Pasul 2. Cât timp fierb pastele, se topește untul pe foc mic spre mediu într-o tigaie mai mare, cu margini înalte și, când acesta este topit, se adaugă smântâna și mălaiul și se amestecă. Se lasă să fiarbă pe foc mic câteva minute, se stinge focul, se dă deoparte și se menține la cald.

Pasul 3. Într-un castron nu prea mare se amestecă parmezanul, nucșoara și piperul până la omogenizare.

Pasul 4. Când sunt gata, pastele se scurg lejer, fără să se clătească și se oprește puțină apă din cea în care au fiert.

Pasul 5. Se pun pastele în tigaia cu amestecul de smântână, se presară deasupra parmezanul cu nucșoară și piper și se amestecă delicat cu o spatulă.

Pasul 6. Atunci când ingredientele s-au combinat, se adaugă 3 linguri din apa în care au fiert pastele și se amestecă din nou, încontinuu, până când pastele au absorbit apa și sosul devine cremos.

Pasul 7. Se gustă de sare, se presară deasupra încă puțin piper, se garnisește cu pătrunjel tocat și se servește fierbinte.

Dacă ești pasionat de gătit și cauți ingrediente de cea mai bună calitate, instalează-ți aplicația Selgros, care îți oferă noutăți despre ultimele promoții, cataloage cu oferte personalizate și prețuri speciale la o gamă largă de produse.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Fettuccine cu sos alb de smântână

Stand 06.12.2023