

Slávnostné zelené cestoviny

Potrebuje

- - 500 g cestovín trottolo verde
- - 250 g syra gorgonzola
- - 2 Karičky v črievku
- - 250 g baby špenát
- - 5 lyžíc pistáciových orieškov
- - korenie čierne mleté
- - soľ

Postup

Keď chcem cestoviny slávnostnejšie, použijem pravé talianske cestoviny trottolo verde alebo mafaldine. Cestoviny uvaríme podľa pokynov na obale. Mali by byť al dente, pretože pri príprave omáčky sa ešte dovaria. Pred scedením cestovín odoberieme asi hrnček vody z hrnca. Scedené cestoviny potom vrátime naspäť do horúceho hrnca a pridáme 2 PL odobratej tekutiny, rozdrobenou gorgonzolou, Karičkou a baby špenátom a pridáme čerstvo namleté čierne korenie. Hrnec na vypnutom sporáku zakryjeme a necháme 2 minúty stáť. Potom zapneme sporák na slabý plameň, zložíme pokrievku a cestoviny zmiešame so 100-150ml tekutiny z varenia, aby sa syr roztopil na jemnú omáčku a špenát sparil. Odstavíme, premiešame s väčšou časťou nasekaných pistácií. Zvyšok pistácií použijeme na dozdobenie na tanieri.

Tento recept nám posielal: Michal zo Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 40 minút

porcie: 4