

Makaron Primavera



Przygotowanie:

- Zagotować osoloną wodę w garnku, wrzucić bób i gotować do miękkości (młody bób ugotuje się w 10 minut, inny będzie potrzebował nawet 30 minut). Wyjąć łyżką cedzakową (wody nie wylewać), po przestudzeniu obrać.
- Zagotować czystą wodę w drugim garnku, posolić i ugotować w niej makaron. Odcedzić zachowując kilka łyżek wody z makaronu. Wymieszać ją ze śmietanką, solą i pieprzem.
- W tej samej wodzie co bób, ugotować szparagi: odłamać twarde końce, umyć łodygi, pokroić na cienkie plasterki, główki pozostawiając w całości. Na gotującą się wodę wrzucić pokrojone łodygi i główki szparagów, gotować przez 1 minutę, wyjąć łyżką cedzakową.
- Do tej samej wody wrzucić opłukany szpinak i po kilkunastu sekundach odcedzić, odcisnąć, posiekać.
- Na patelni roztopić masło z oliwą, zeszklić pokrojoną w kosteczkę cebulę, następnie dodać pokrojony na plasterki czosnek i wszystko razem podsmażyć.
- Dodać warzywa (obrane bób, szparagi i szpinak), smażyć co chwilę mieszając przez minutę, doprawić solą i pieprzem, wlać wino i odparować.
- Następnie włożyć makaron oraz śmietankę wymieszaną z wodą, Chardonnay i mieszając podgrzewać przez chwilę aż sos pokryje cały makaron. Podawać z tartym serem grana padano.

Bona Appetita!

Składniki:

130 g Pappardelle
1 łyżka oliwy extra
1/4 szklanki drobno tartego Grana Padano
1/4 szklanki Chardonnay
300 g młodego bobu
pół pęczka szparagów
2 garście szpinaku
1 łyżka masła
1/3 młodej cebuli
2 ząbki czosnku
1/3 szklanki śmietanki 30%
opcjonalnie: szczypiorek,
orzeszki pinii zrumienione na patelni, bazylia