PASTA

Pappardelle Gorgonzola

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **45 min** Portioner: **2-3**

45

Pasta är bland det godaste som finns och så kul att laga. Det finns så mycket plats för kreativitet och nytänkande. Kombinera dina favoritgrönsaker med favortipasta och grädde eller tomatsås så har du en ny pasta rätt. Så enkelt är det.

I denna rätt har jag använt gorgonzola, grädde, purjolök, champinjoner och pappardelle pasta. Resultatet blir en krämig och smakrik pastarätt som dessutom är helt vegetarisk. Bra va?!
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

450 g pasta (ca 150g per person)
200 g gorgonzola
5 dl vispgrädde
1 st purjolök
10 st stora champinjoner
salt och peppar, efter smak
2 msk torkad timjan

GÖR SÅ HÄR

1. Denna rätt gör du i två steg. Börja med att skiva champinjonerna tunt och dela purjolöken i två delar och skiva sedan i valfri storlek. Tärna gorgonzolan i små bitar så att den smälter snabbare. I en varm panna torrsteker du skivad champinjon så att vattnet i svampen förångas. Du vill att champinjoner ska få lite brynt färg. Nu ska du ha i purjolöken och torkad timjan. Stek ihop i ca 1-2 minuter. Häll i grädden och koka upp, dra ner värmen något. Nu kan du ha i gorgonzolan. Smaka av med salt och peppar.

2. Koka upp pastan enligt paketets anvisning men lite al dente. Häll av vattnet och häll över pastan i stekpannan och blanda runt i såsen. Toppa med skivad purjolök, gorgonzola och grovmalen svartpeppar. Smaklig måltid!