PASTA

Pasta al limone e Stracciatella

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **20 min** Portioner: **4**

En fräsch och snabblagad pasta med citron, vitlök och pinjenötter och krämig Stracciatella som pricken över i:et. Perfekt när man vill ha något himmelskt gott men ändå lättlagat på tallriken. Buon Appetito!

20

INGREDIENSER

1 st granarolo stracciatella à 150 g
50 g granarolo quattrocento
400 g lång pasta, exempelvis linguine
70 g pinjenötter
2 vitlöksklyftor
2 ekologiska citroner
½ dl extra jungfruolivolja
färsk basilika
salt & svartpeppar

Topping

1 st granarolo stracciatella à 150g
granarolo quattrocento

GÖR SÅ HÄR

1. Riv Quattrocento och lägg i en matberedare tillsammans med pinjenötter och skalad vitlök. Tvätta citronerna noga, tillsätt skalet från en (pass på så att du inte får med det vita) och saften från båda citronerna samt olivolja och en handfull färska basilikablad. Mixa helt slätt.

2. Addera Stracciatella till citronsåsen och pulsera matberedaren så att osten finfördelas. Smaka av med salt, svartpeppar och eventuellt lite mer citron.

3. Koka pastan i välsaltat vatten enligt anvisningarna på paketet. Spar lite pastavatten när du häller av pastan. Blanda pasta och såsen, späd med lite varmt pastavatten för önskad konsistens.

4. Lägg upp på tallrikar. Strö över finhackad basilika och nymalen svartpeppar. Toppa med Stracciatella, lite olivolja och riven Quattrocento. Servera direkt och njut!