



Smakrik Quattrocentopasta

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner: **4**

En kra?mig pasta a?r bland det godaste man kan go?ra. Ra?tten ka?nns riktigt lyxig, men ga?r ungefa?r lika fort att laga som tiden det tar att koka pastan. Vem a?lskar inte sa?dan matlagning? Buon Appetito.





INGREDIENSER

1 dl riven granarolo quattrocento
150 g granarolo mascarpone
100 g granarolo gorgonzola dolce
4 portioner valfri pasta, tex farfalle
2 dl pastavatten (ca)
1 st gul lök
160 g pancetta
färsk persilja
färsk spenat
skal från 1 ekologisk citron
svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka pastan enligt anvisningarna på paketet.
- 2** Skala och finhacka löken och stek den mjuk utan att den tar färg.
- 3** Lägg ner riven Quattrocento, Mascarpone och Gorgonzola i pannan, släp lite av pastavattnet och låt koka ihop till en krämig sås.
- 4** Hacka och stek under tiden pancetta och rör ner i pastasåsen tillsammans med spenat och finhackad persilja.
- 5** Håll av pastan när den är al dente och rör ner den direkt i såsen. Blanda väl och smaka av med svartpeppar samt finrivet skal från en citron. Servera direkt.