

TAGLIATELLE SE SÝREM TALEGGIO A RUKOLOU

Těstoviny se sýrovou omáčkou a s rukolou.



Suroviny

300 g těstovin tagliatelle

200 g sýru Taleggio

½ sklenice mléka

150 g rukoly

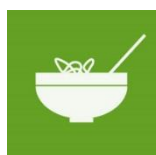
sůl

Příprava:

Rukolu dobře opláchněte, nechte okapat a nakrájejte nadrobno. Do menšího hrnce vlijte mléko a přidejte sýr Taleggio nakrájený na kostičky, dejte na mírný plamen a nechte za stálého míchání rozpustit. Sundejte z plotny, přidejte rukolu a dobře promíchejte. Uvařte těstoviny, aby byly al dente, a vmíchejte do nich připravenou sýrovou omáčku. Servírujte ozdobené lístky rukoly.



První
chody



Těstoviny



15 minut
příprava



10 minut
vaření



Nízká
obtížnost