

PASTA AI QUATTRO FORMAGGI



Tento první chod, známý též jako „pasta alla Alfredo“, se skvěle hodí v zimním období. Můžete jej připravit s jakýmkoliv druhem sýra. Suroviny pro 4 osoby.

Příprava:

Uvařte těstoviny a ponechte si stranou trochu vody z vaření. Na směsi másla a oleje nechte zesklivatět cibuli, přidejte nastrouhané sýry a smetanu. Osolte a opepřete, přidejte špetku skořice a lžici teplé vody z vaření těstovin, přidejte těstoviny a ještě na plotně promíchejte. Sundejte z plotny, přidejte žloutek a podávejte.

Suroviny

320 g těstovin

80 g nastrouhaného sýru Fontina

80 g nastrouhaného sýru Verena

80 g nastrouhaného sýru

Pecorino

80 g nastrouhaného sýru Gran

Moravia

80 ml čerstvé smetany

1 cibule

1 žloutek

olej

máslo

sůl

pepř

špetka skořice



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST