Фарфале з сиром рокфор і морквою

Рокфор – (фр.Roquefort) – легендарний сорт французького “блакитного” сиру. Цей сир, як і цю страву, цінують любителі та справжні гурмани.

Таємниця народження легендарного сиру Рокфор бере свій початок в далекому 1700 році, коли маленький пастушок забув свій обід з хліба і сиру в печері біля Рокфору. Через декілька тижнів він згадав про загублені продукти і з цікавості заглянув у печеру. Здивуванню хлопчика не було меж, коли він виявив, що сир, покрившись тонкими синьо-зеленими смужками, не лише не зіпсувався, але і набув виняткового смаку!

З тих самих пір і до цього дня дозрівання рокфору відбувається виключно в природних карстових печерах. Пориста порода забезпечує добру циркуляцію повітря. Мінімальний час дозрівання — 3 місяці, оптимальним вважається період у 5 місяців. Грибок, який надає рокфору характерного смаку і аромату, міститься у печерних ґрунтах. На завершення фахівці-сировари, постукуючи по кожному срібною паличкою, по звуку визначають його готовність. Далі головки загортають у фольгу і відправляють в усі країни світу, де сир Рокфор чекають справжні шанувальники.

У рецепті сир Рокфор можна замінити схожими блакитними сирами – горгонзола, камбоцола, данаблю, фурм д’амбер, дор блю.

- 300 г пасти фарфале (метелики)
- 100 г сиру рокфор або горгонзола
- 2 великі морквини
- 70 г вершкового масла
- 100 мл кулінарних вершків
- 50 мл білого сухого вина
- сіль, перець

У великій каструлі поставити воду на вогонь, щоб відварити пасту.

Тим часом приготувати соус. Почистити моркву, потерти її на тертці з малими

отворами, покласти у сковорідку разом із маслом й тушкувати на малому вогні. Коли морква уже готова, додати вершки та шматочками сир. Добре перемішати, щоб сир розчинився. Влити вино, приправити до смаку, додаючи перець і сіль. Соус зі сиром готувати протягом 2-3 хв.

Обережно зі сіллю, оскільки сир уже солоний.

Відварити пасту в підсоленій киплячій воді, протягом часу вказаного на упаковці. Перемішати готовий соус з відвареними фарфале. Викласти страву у глибоку таріль, прикрасити зеленню петрушки й подати гарячою до столу.

