Паста al limone

Вершковий соус з кислинкою лимона та чорний перець, що довершує ноту пасти al limone – це фантастично. Цей смак розбудить ваш апетит і Ви ще довго зберігатимете його у своїй пам’яті.

Важко описати картину, що вимальовується в уяві: у холодну погоду за лічені хвилини готуєш собі ланч. Лише декілька інгредієнтів і в руках велика, глибока, важка таріль, гарячої ароматної пасти. Накручуєш на виделку цілу гору спагеті підносиш її до рота і ласуєш нею... Це свято смаку! І цей смак набагато кращий, а ніж ти очікував!

Цей класичний рецепт лимонного соусу доволі насичений вершковим смаком, але лимон нейтралізує це відчуття. У приготуванні цей рецепт вимагає більше солі, а ніж Ви очікували, але лише щоб досягти ідеального смаку.

- 300 г спагеті твердих сортів пшениці
- 1 лимон
- 200 мл жирних вершків
- 80 г вершкового масла
- 80 г тертого сиру пармезан
- сіль, свіжозмелений чорний перець

Поставити велику каструлю з водою на вогонь.

Лимон добре вимити під гарячою водою. Гострим ножиком зрізати з лимона дві тонких смужки шкірки. І тонко нарізати їх соломкою (жульєном). Також це можна зробити спеціальним ножиком для жульєну. Відставити для кінцевого декору.

Решту цедри лимона дрібно стерти на мілкій тертці у велику сковорідку або каструлю. Сам лимон розрізати навпіл, видавити сік і відставити його.

Коли закипить вода для приготування пасти, додати велику ложку солі й поставити відварювати пасту добре перемішавши її. Пасту бажано не доварити 1-2 хв до вказаного часу приготування, вона дійде у соусі.

У часі приготування пасти підготувати соус.

У сковорідку з дрібно потертою шкіркою лимона влити вершки та довести на середньому вогні до легкого закипання, лише до декількох пухирців -2 хв.

Зменшити вогонь до найменшого й по одному невеликому шматку додавати вершкове масло у вершки, весь час помішувати до повного розтоплення кожного шматка, тоді наступний. Таким чином розпустити усе масло і зняти соус з вогню, не кип’ятити його. Це трішки загустить соус та зробить його шовковистим і ароматним.

Коли спагеті уже «al dente» (злегка недоварені), надібрати чашку води у якій вариться паста й додати її до соусу.

Соус повернути на легкий вогонь, щипцями вийняти пасту і перекласти у соус, або відцідити пасту, але не сильно струшувати воду.

Перемішати соус з пастою та потроху досипати сиру пармезан і ще раз вимішати. Якщо соус буде густим долити ще трішки води у якій варилась паста.

Оскільки паста трішки не доварена, вона поступово доходитиме у рідкому соусі й так набиратиметься вершкового смаку.

Додати лимонний сік, чорний перець, скуштувати на сіль та викласти у посудину для пасти, або окремі глибокі тарілки.

Зверху ще раз притрусити свіжозмеленим перцем й приготовленою лимонною цедрою жульєн.


PASTA DI GRAGNANO IGP






Cuisipro

















