

Елате заедно, сгответе заедно - 25 февруари 2025 г. - Рецепта и списък на съставките

### Спагети с лимон - да готвим заедно с Бертрам



#### **Spaghetti al limone / Спагети с лимон**

Научих тази рецепта от нашата приятелка Габриеле от Сардиния. Спагетите стават много вкусни. Рецептата може да се изпълни много бързо (за около 15 минути).

#### **Съставки за 2 души**

- 1 органичен лимон - настъргана кора и евентуално сока
- 340 г спагети (подходящи са и такива, които са като лентички)
- 200 ml сметана = 1 чаена чаша
- 1 ч.л. мед или кленов сироп (по желание)
- 80 г масло
- 50 г крема сирене или прясно козе сирене, или рикота
- 90 г сирене пармезан, настъргано на ситно

сол и черен пипер

(за хора с по-скромен апетит: 200 г спагети, 120 г сметана, 50 г масло, 30 г крема сирене, 50 г пармезан)

### **Приготвяне:**

1. Настържете кората на органичния лимон. Поставете спагетите в тенджера с много вряща подсолена вода. Пригответе соса, докато спагетите се готвят. Настройте таймера според указанията на опаковката - спагетите трябва да са ал денте (т.е. твърди).
2. Междувременно сложете сметаната, меда и лимоновата кора в тиган и ги оставете да заврат, след което намалете температурата. Оставете сместа да къкри за минута. Отстранете тигана от котлона и добавете малко по малко маслото.
3. Когато спагетите са ал денте, вземете един черпак горещата вода от спагетите и я добавете към соса. Разбъркайте крема сиренето. Отцедете спагетите и веднага ги добавете в тигана със соса. Поставете на котлона. Добавете пармезан и разбъркайте добре, докато се получи гладък сос, който полепва към пастата. Ако е необходимо, добавете още малко вода за пастата или сметана, ако няма вода за пастата. Ако искате да добавите пресни билки, можете да ги добавите на този етап.
4. Сосът се сгъстява бързо в чинията, затова в тигана може да е малко по-рядък. Вкусът му е добър и с талиатели или пък може да се обогати със сьомга.

Рецептата е предназначена за двама души, но лесно може да се приготви за повече хора, като се увеличи съответно количество.