

Come Together, Cook Together - 25 februarie 2025 - Rețeta și lista ingredientelor

Spaghetti al Limone - gătim împreună cu Bertram



Spaghetti al limone / spaghete cu lămâie

Am aflat despre această rețetă de la prietenul nostru sard Gabriele. Are un gust delicios și poate fi făcută într-o clipită (în aproximativ 15 minute).

Ingrediente pentru 2 persoane

- 1 lămâie organică, cu coaja rasă și eventual și sucul
- 340 g spaghete (sunt buni și paste tagliatelle)
- 200 ml smântână = 1 cană
- 1 linguriță de miere sau sirop de arțar - opțional
- 80 g unt
- 50 g cremă de brânză sau brânză proaspătă de capră sau ricotta
- 90 g brânză parmezan, rasă fin

sare și piper

(Pentru porții mai mici: 200 g spaghete, 120 g smântână, 50 g unt, 30 g cremă de brânză, 50 g parmezan)

Mod de preparare:

1. Se rade coaja de lămâie bio. Se pun spaghetetele într-o cratiță cu multă apă clocotită sărată. În timp ce acestea se fierb, se pregătește sosul. Setezi un cronometru în conformitate cu instrucțiunile de pe pachet - spaghetetele trebuie să fie al dente (adică ferme la mușcătură).

2. Între timp, puneți smântâna, mierea și coaja de lămâie într-o cratiță și aduceți la punctul de fierbere, apoi reduceți focul și fierbeți timp de un minut. Se ia cratița de pe foc și se încorporează untul puțin câte puțin.

3. Când spaghetetele sunt al dente, se scoate din tigaie o lingură de apă fierbinte pentru paste și se adaugă la sos înainte de a le scurge. Se amestecă cu crema de brânză. Se scurg spaghetetele și se adaugă imediat în tigaia cu sos. Se pun pe plită. Se adaugă parmezanul și se amestecă bine până când se obține un sos omogen care se lipește de paste. Dacă este necesar, se mai adaugă puțină apă pentru paste sau smântână dacă nu mai există apă pentru paste. Dacă doriți să adăugați ierburi proaspete, le puteți adăuga acum.

4 Sosul se îngroașă rapid pe farfurie, așa că poate fi puțin mai subțire în tigaie. Are gust bun și cu tagliatelle și poate fi îmbogățit cu somon.

Rețeta este concepută pentru două persoane, dar poate fi făcută cu ușurință pentru mai multe persoane prin creșterea corespunzătoare a cantității.