

Окупљање уз кување – 25. фебруар 2025 – Рецепт и листа састојака

Шпагети ал Лимоне - Кување са Бертрамом



Spaghetti al Limone/ шпагети са лиметом

Овај рецепт сам научио од нашег сардинског пријатеља Габријела. Укусан је и припрема се невероватно брзо (за око 15 минута).

Састојци за 2 особе:

- 1 органски лимун, нарендана кора, по жељи и сок
- 340 г шпагета (добро иде и са таљателама)
- 200 мл креме = 1 чаша
- 1 кашичица меда или јаворовог сирупа – опционо
- 80 г путера
- 50 г крем сира, козјег крем сира или рикоте
- 90 г пармезана
- Со и бибер

(За мањи оброк: 200 г шпагета 120 мл креме, 50 г путера, 30 г крем сира, 50 г пармезана)

Припрема:

1. Наробајте кору органског лимуна.
2. Шпагете ставите у шерпу са доста кључале слане воде. Док се кувају, припремите сос. Поставите тајмер према упутству са паковања – тестенина треба да буде „al dente“ (чврста под зубима).
3. У међувремену, крем, мед и лимунову кору ставите у тигањ и пустите да прокува, затим смањите ватру и кувајте још минут.
4. Скините тигањ са ватре и постепено додајте путер, мешајући док се не сједини.
5. Када су шпагете куване „al dente“, пре него што их процедите, сачувајте једну кутлачу вруће воде из шерпе и додајте је у сос. Убаците крем сир и добро промешајте.
6. Процедите тестенину и одмах је ставите у тигањ са сосом. Вратите на ринглу, додајте пармезан и све добро промешајте док се не добије глатка кремаста смеша која обавија тестенину. Ако је потребно, додајте још мало воде од тестенине или крем.
7. По жељи, сада можете додати и свеже зачинско биље.

Сос се брзо стеже на тањиру, па у тигању може бити мало ређи. Одлично се слаже са таљателама и може се обогатити димљеним лососом.

Рецепт је предвиђен за две особе, али лако можете повећати количине за више људи.