

LUMACHE S BRYNDZOVOU OMÁČKOU



2



15 min.

Toto jednoduché jedlo je fúziou medzi talianskou a slovenskou kuchyňou a svojim spôsobom obom vzdáva hold. Kombinácia kvalitných talianskych cestovín z tvrdej pšenice, slovenskej 100% ovčej bryndze a pistácií, ktoré sa často používajú aj pre cestovinových jedlách hlavne na Sicílii, vás spočiatku možno trochu prekvapí, ale po prvom ochutnaní vás svojou chuťou dostane.

Pri omáčke sme sa (technologickým postupom) nechali inšpirovať klasickou omáčkou Alfredo, miesto parmezánu sme však použili skvelú slovenskú bryndzu. Príprava tohto jedla je záležitosť doslova na pár minút, takže ideálny rýchly obed. Tieto cestoviny s bryndzovou omáčkou jednoducho nemajú chybu. Samozrejme, môžete použiť ľubovoľný druh cestovín, ktoré máte radi, odporúčame však cestoviny podobného tvaru ako lumache (teda slimáky) - omáčka sa do ich vnútra paradne naleje. Dobrú chuť!

BUDETE POTREBOVAŤ:

3 hrste cestovín Lumache
BILLA Premium
80 g 100% ovčej bryndze
BILLA Premium
200 ml šľahačkovej
smotany
hrst nasekanej pažítky
lyžicu masla
trochu pistácií a pažítkové
kvety na dozdobenie
čerstvo mleté čierne
korenie a soľ

A TAKTO NA TO:

1. V osolenej vode varte cestoviny na spôsob al dente.
2. Medzitým pripravte omáčku. Na panvici rozpustite maslo, pridajte smotanu a redukujte na polovicu. Pridajte nadrobenú bryndzu a chvíľu povarte. Okoreňte a pridajte nasekanú pažítku. Do omáčky prihodte cestoviny a dobre premiešajte. Na tanieri môžete dozdobiť jemne opraženými pistáciami a pažítkovými kvetmi.