



Pinaatti-juustopasta

Aineet: 1 pkt (250 g) tuorepastaa tai kuivattua, esim. tagliatelleä
vettä

suolaa

Kastike:

1 pss (150 g) pakastepinaattia

1 prk (170 g) maustettua tuorejuustoa

ripaus mustapippuria

parmesaaniraastetta

Valmistus: Keitä pasta kypsäksi pakkauksen ohjeen mukaan, tuorepastaa muutama minuutti , kuivattua noin 10 minuuttia. Valmista sillä aikaa kastike. Sulata pinaattipalat kattilassa ja sekoita joukkoon maustettu tuorejuusto. Musta kastike ripauksella mustapippuria. Valuta keitetty pasta ja sekoita kastike kuuman pastan joukkoon. Tarjoa heti parmesaaniraasteen kanssa.

www.superkokki.com