



Voipasta

Aineet: 1 rs (250 g) tuorepastaa
vettä, suolaa, ruokaöljyä
25 g voita
0,5 tl suolaa
mustapippuria myllystä

Valmistus: Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan. Valuta keitinvesi pois ja huuhto pasta kuumalla vedellä. Sulata voi pastakattilassa, lisää suola ja pippuri. Anna kiehahtaa. Lisää pasta ja kuumenna hetken aikaa sekoittaen.

Nauti sellaisenaan parmesaanin ja tuoresalaatin kanssa.

www.superkokki.com