



Savuporopastaa

- Aineet: Pastakastike:
½ sipulia hienonnettuna
20 g voita (öljyä)
1-1,5 dl kermaa tai ranskankermaa
20 g (sinihomejuustoa)
20-50 g savupororouhetta
rouhittua viherpippuria
(tilkkanen punaviiniä)
120-150 g tuoretta pastaa tai 50 - 70 g kuivaa pastaa
- Valmistus: Keitä pasta suolalla maustetussa vedessä ns. al dente kypsyyteen (juuri ja juuri kypsä). Kaada vesi kypsästä pastasta ja sekoita pastan joukkoon tilkkanen öljyä ja mieltymyksesi mukaan vaikka tuoreyrttiä (basilika jne.). Tarjoa pastakastikkeen ja juustoraasteen (parmesan) kera.
- Kuullota hienonnettu sipuli kevyesti rasvassa. Lisää joukkoon kerma ja keitä kokoon. Lisää lopuksi savupororouhe ja mausta pippurilla ja tilkkasella punaviiniä. Makua saa myös sinihomejuustoraasteesta. Tarjoa kuuman kypsennetyn pastan kera.