

Sonkás penne sajttal bátorítva



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

30 dkg füstölt főtt kötözött sonka

15 dkg ementáli vagy trapista sajt

15 dkg füstölt sajt

30 dkg durum PENNE RIGATE (COMBINO)

400 ml fűz tejszín

6 gerezd fokhagyma

1 tk rólt bazsalikom

1 tk rólt kardamom (Lucillus)

2-3 csipet tört cayenne bors

Elkészítés

Kevés locsoló jött húsvétkor, így maradt nem kevés füstölt, kötözött sonka. Kár lenne érte, gondoltam

Nagy edényt készítettem el , hiszen az alaphoz a végén hozzá kell adni a f űtt penne tésztát is.

El ször is feltettem f űni a durum penne tésztát. A mennyiséget lehet variálni, én a sonkához ennyit gondoltam.

Amíg a tészta f ű, addig el is készíthet ű a sonkás, sajttal bátorított alap.

Apró kockákra vágtam a kb. 1 cm-re felszeletelt sonkát. Kevés olajon néhány percig átforgattam.

Nagyon kevés víz következett, hogy ne tapadjon le.

Hozzá adtam a finomra vágott fokhagymát, és a f űszereket. Egy-két perc után tettem hozzá a f űz tejszínt.

Az űrölt kardamom nagyon kellems ízt kölcsönöz. Ez a fűszer az indiai, arab és afrikai konyha alpf űszere.

Sót külön nem használtam, a sonka megfelel űen sós volt.

Az el űre lereszelt sajtok következtek. Néhány perc alatt szépen a sajtok is egyenletesen megolvadnak.

Lesz űrtem a tésztát és hozzáadtam az alaphoz. Összeforgattam, meghintettem petrezselyemzölddel és már tálaltam is.

A tetéjre, ha a család szereti, még szórható néhány csipet tört cayenne bors.

Fogyasszátok egészséggel!