

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 őrölt bazsalikom

1 tk őrölt 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 főtt penne tésztát is.

Először is feltettem fűtve a durum penne tésztát. A mennyiséget lehet variálni, én a sonkához ennyit gondoltam.

Amíg a tészta fő, addig el is készíthető 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.

Hozzáadtam a finomra vágott fokhagymát, és a fűszereket. Egy-két perc után tettem hozzá a fűzetejszínt.

Az erőlt kardamom nagyon kellemes ízt kölcsönöz. Ez a fűszer az indiai, arab és afrikai konyha alapfűszere.

Sót külön nem használtam, a sonka megfelelően sós volt.

Az előre leeresztelt sajtok következtek. Néhány perc alatt szépen a sajtok is egyenletesen megolvadnak.

Leszűrtem a tésztát és hozzáadtam az alaphoz. Összeforgattam, meghintettem petrezselyemzölddel és mártással is.

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

Fogyasszátok egészséggel!