Garlic Butter Pasta (Pasta med hvitløkssmør og parmesan)



Ingredienser

- ♥ 200 g pasta (tørrvekt)
- ♥ 3 ss smør
- ♥ 2 fedd hvitløk
- ♥ 60 g parmesan (finrevet, se tips)
- ♥ kvernet salt og pepper
- ♥ litt hakket persille (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene.

Smelt smøret i en kjele og tilsett hakket hvitløk. La dette surre på middels varme i et par minutter, slik at hvitløken får satt god smak på smøret (ikke bruk så høy varme at smøret blir brunt, det skal holde på den lyse fargen).

Kok pastaen al dente i godt saltet vann. Hell den varme pastaen over en sil, men spar på det varme pastavannet.

Ha den kokte pastaen i kjelen med hvitløkssmøret og vend det sammen med smøret.

Bland fint revet parmesan med 0,5 - 1 dl av det varme pastavannet så du får en tykk grøt. Ha dette over den varme pastaen i kjelen. Vend rundt så parmesanen blander seg godt inn i pastaen og smelter. Spe eventuelt med litt mer pastavann dersom pastaen virker tørr.

Ha pastaen over i en serveringsbolle. Pynt eventuelt med fint hakket persille.

Tips

♥ Det er viktig at du ikke skyller den kokte pastaen og at du sparer på pastavannet. Vannet får stivelse fra pastaen som gjør at du får en deilig oste- og hvitløkssaus som legger seg rundt den kokte pastaen.

♥ Når du blander parmesan med pastavannet før du har det i pastaen, løser osten seg lettere opp i den varme pastaen. Jeg brukte her ferdigkjøpt, finrevet parmesan, men det går også fint å bruke fersk finrevet parmesan.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/garlic-butter-pasta-pasta-med-hvitlokssmor-og-parmesan