Kremet pasta med sopp og gorgonzola

Ingredienser



♥ 500 g linguine (eller annen pasta, se tips)
♥ 1 ss smør
♥ 1 løk
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 400 g aromasopp (og/eller sjampinjong)
♥ 5 dl kremfløte
♥ 1 ss soyasaus
♥ 200 g gorgonzola piccante (se tips)
♥ kvernet salt og pepper
♥ 50 g valnøtter

Ruccolasalat:
♥ 75 g ruccola
♥ 2 ss extra virgin olivenolje
♥ 2 ss balsamicoeddik
♥ 1 ss flytende honning
♥ 0,5 ts flaksalt

Fremgangsmåte

Start med å tilberede sausen:
Smelt smøret i en panne og tilsett hakket løk, hvitløk og sopp som er skjært i tykke skiver. La dette surre på middels varme i et par minutter slik at løken og

soppskivene blir myke og gyllent stekt.

Tilsett fløte, soyasaus og kvernet pepper (vent med å salte til slutt, se tips). Kok dette i ca. 10 - 15 minutter slik at fløtesausen tykner noe.

På dette tidspunktet passer det å starte med å koke pastaen i godt saltet vann, i tråd med anvisning på pakken.

Skjær gorgonzola i store terninger og ha i sausen. Varm opp på middels varme og rør til osten har smeltet.

Når pastaen er nesten ferdigkokt, løftes den ut av kjelen og over i pannen.

Bland pastaen godt med sausen og varm dette sammen i et par minutter, til pastaen er ferdigkokt. Spe eventuelt med litt pastavann dersom du synes at sausen er for tykk. Smak til med litt ekstra kvernet salt og pepper hvis du synes det trengs.

Server pastaretten varm og nylaget, og gjerne med et dryss fint hakkede valnøtter på toppen.

Ruccolasalat:
Ruccolasalat er godt som tilbehør. Da er det bare å ha ruccolasalaten i en bolle. Bland sammen olje, balsamicoeddik og honning og hell dette over salaten i bollen. Bland godt og dryss over litt flaksalt.

Tips

♥ Gorgonzola er Italias mest kjente blåmuggost. Osten finnes i en mild variant (*gorgonzola dolce*) og den originale, som har en noe kraftigere smak (*gorgonzola piccante*). Jeg bruker her gorgonzola piccante, som gir en veldig god smak på sausen. Du kan også bruke andre typer blåmuggost i sausen.

♥ Jeg bruker her pastatypen *linguine*, som er tynne, flate båndspagetti, men det går like fint å bruke andre varianter pasta (for eksempel *fettuccine* eller *tagliatelle* som er bredere båndpasta eller vanlig spagetti).

♥ Gorgonzola og soyasaus bidrar med saltsmak i tillegg til at pastaen kokes i saltet vann, så vær forsiktig med å salte utover det.

♥ Jeg lagde denne pastaretten vegetar denne gangen, men du kan tilsette stekte biffstrimler eller kylling hvis du ønsker.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kremet-pasta-med-sopp-og-gorgonzola