Pasta al limone cremosa (Kremet sitronpasta)



Ingredienser

♥ 400 g tagliatelle (eller spaghetti, se tips)
♥ salt til pastavannet
♥ 50 g smør
♥ 1 fedd hvitløk
♥ revet skall av 2 sitroner
♥ 0,5 dl presset sitronsaft
♥ 1,5 dl kremfløte
♥ 1 dl revet parmesan
♥ kvernet salt og (hvit) pepper

Servering:
♥ revet sitronskall
♥ revet parmesan
♥ frisk basilikum (eller persille)

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene.

Kok tagliatelle (eller annen type pasta) i godt saltet vann (bruk 1 ss salt per liter vann) som anvist på pakken, men la det stå igjen 1 - 2 minutter av koketiden (spar på pastavannet).

Mens pastaen koker, smelter du smøret i en stor panne. Tilsett fint hakket hvitløk.

Riv skallet av sitronene fint (se tips). Ha dette i pannen med det smeltede smøret. Rør om.

Bland fløten med presset sitronsaft og revet parmesan.

Ha dette i pannen og varm opp sausen i noen minutter, mens du rører forsiktig, så osten smelter.

Når pastaen er kokt ferdig (så vidt *al dente*), løftes pastaen ut av kjelen og over i pannen med sitronsausen. Tilsett også ca. 1 dl av pastavannet.

Vend om så pastaen blir godt blandet med sausen. Tilsett eventuelt litt ekstra pastavann hvis du synes at pastaen virker tørr.

Smak til med kvernet salt og (hvit) pepper.

Serveres nylaget med et ekstra dryss revet sitronskall og parmesan, og pynt med litt fersk basilikum (eller persille).

Tips

♥ *Tagliatelle* er flate båndspagetti. Du kan alternativt bruke *linguine* (tynne båndspagetti) eller vanlig spagetti. Kok pastaen i godt saltet vann og ikke alt for stor mengde vann. For å få god konsistens på sausen, er stivelsen i pastavannet viktig.

♥ Bruk helst økologiske sitroner for å unngå rester av sprøytemidler i skallet. Hvis ikke, bør du skylle sitronene godt i lunkent vann før du river skallet. Når du river sitronskallet av sitronene, må du passe på at du kun får med det gule skallet. Det hvite under det gule skallet kan gi litt bitter smak.

♥ Bruk helst ferskrevet parmesanost. Det gir bedre smak enn parmesan som kjøpes ferdigrevet.

♥ Revet parmesan er obligatorisk, men det er også nydelig å servere Pasta al limone med burrata eller fersk mozzarella på toppen. Det skal jeg gjøre neste gang. □□

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pasta-al-limone-cremosa-kremet-

sitronpasta