Kremet pasta med 'nduja og mascarpone



Ingredienser

- ♥ 500 g pasta (se tips)
- ♥ salt til pastavannet
- ♥ 4 ss olivenolje
- ♥ 150 g sjalottløk (skrelt vekt)
- ♥ 6 fedd hvitløk
- ♥ 180 g tomatpuré
- ♥ 2 ss smør
- ♥ 200 g 'Nduja (se tips)
- ♥ 250 g mascarpone (se tips)
- ♥ 150 g parmesan (se tips)
- ♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Ha olje i en panne og tilsett fint hakket sjalottløk og presset hvitløk. La dette steke på middels varme i ca. 5 minutter, til løken blir gyllen.

Tilsett tomatpuré og smør. Rør dette inn og varm opp under omrøring i et par minutter. Tilsett så 'nduja. Bland godt og la dette varmes i noen minutter til mens du rører. Du vil se at pølsen langsomt smelter inn i tomatblandingen.

Tilsett mascarpone. Rør mascarponeosten sakte inn i sausen.

På dette tidspunktet kan det passe bra å sette pastaen på koking i rikelig, godt saltet vann. Koketiden avhenger av hvilken type pasta du bruker, så følg anvisningen på pakningen. Når pastaen er kokt nesten *al dente*, setter du til side noen desiliter av pastavannet før du heller ut resten.

Riv parmesan og bland osten med ca. 1,5 dl pastavann. Rør dette sammen til en tykk grøt. Ha parmesangrøten i pannen. Rør rundt og varm opp mens du rører, slik at osten smelter. Tilsett noe mer pastavann til sausen får passe tykk konsistens.

Vend inn kokt pasta og la pastaen koke ferdig i sausen i et par minutter.

Riv over parmesan før servering.

Tips

♥ 'Nduja har blitt stadig mer populært og fås nå kjøpt i mange av de store matvarebutikkene, i tillegg til delikatesseforretninger og matmarkeder. Pølsen kan som nevnt variere i styrkegrad, så smak deg frem til hvor mye av pølsen du ønsker å tilsette.

♥ Mascarpone er en kremet, italiensk ferskost som fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Du kan alternativt bruke et par desiliter kremfløte, men det vil gi en saus som er tynnere i konsistensen.

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

♥ Du kan bruke hvilken som helst type pasta som du måtte ha for hånden. Jeg synes det er gøy å bruke forskjellige pastavarianter, og brukte her *paccheri rigati*, som er skikkelig store, tykke pastarør. Bruk alternativt *rigatoni* (litt mindre, men fortsatt nokså tykke pastarør) eller vanlige *penne* (mindre pastarør). Som sagt kan alle andre varianter av pasta også brukes til denne retten.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kremet-pasta-med-nduja-og-mascarpone