Spaghetti alla Nerano (Spagetti med squash og ost)

Ingredienser



♥ 5 små og smale squash (se tips)
♥ 3 dl olivenolje (til steking av squash)
♥ 3 ss olivenolje
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 500 g spagetti (se tips)
♥ 200 g provolone (se tips)
♥ 1 bunt frisk basilikum
♥ 50 g parmesan
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Start med å steke squash:
Skjær squash i skiver. Det ser mye ut, men skivene kommer til å krympe dramatisk i volum når de stekes.

Varm opp olje i en panne. Legg noen squashskiver i den varme oljen (ikke for mange av gangen), og la dem steke til de blir gylne, ca. 3 minutter på hver side.

Legg de stekte squashskivene utover på kjøkkenpapir som trekker til seg overflødig olje.

Gjenta med resten av squashskivene. Kvern til slutt litt salt over squashskivene.

Hell ut den brukte stekeoljen og vask pannen.

Tilberedning av pastaretten:
Ha 3 ss olivenolje i en panne. Knus hvitløksfeddene lett og ha dem i pannen. La oljen varmes opp med hvitløksfeddene helt til feddene er skikkelig godt stekt. Fjern deretter hvitløksfeddene og kast dem. Igjen i pannen har du nå olivenoljen som har fått mild hvitløkssmak.

Kok spagetti i kokende, godt saltet vann etter anvisning på pakken til den er al dente. Spar på pastavannet.

Ha omtrent halvparten av de stekte squashskivene i pannen med hvitløksoljen sammen med ca. 1 dl av pastavannet. La dette småkoke i et par minutter. Bruk en stekespade til å mose squashskivene litt sammen.

Løft så den nesten ferdigkokte spagettien over i pannen. Det gjør ikke noe om det følger med litt ekstra pastavann. La dette koke sammen i 1 - 2 minutter.

Riv provolone-osten fint (det skal bli ca. 3 dl revet ost) og ha i en skål. Tilsett 1 dl pastavann og rør dette sammen til en ostegrøt. Ta pannen av varmen og vend ostemassen inn med spagettien. Spe med ekstra pastavann og sett pannen en kort stund tilbake på platen mens du vender forsiktig rundt på spagettien, helt til du ser at osten har smeltet helt og det har dannet seg en kremet ostesaus som legger seg rundt spagettien.

Når osten har smeltet, toppes pastaretten med resten av de stekte squashskivene og frisk basilikum. Kvern over salt og pepper.

Server pastaretten varm og nylaget. Topp tallerkenen med mer frisk basilikum og revet parmesan.

Tips

♥ Til denne pastaretten bør du helst bruke små, grønne squash (altså squash som ikke er så store i diameter), og som helst er noenlunde jevnstore i størrelse.

♥ Jeg bruker her mild olivenolje til stekingen av squashskivene fordi jeg synes det gir best smak.

♥ Bruk helst spagetti av god kvalitet. Det gjør at ostesausen fester seg bedre til spagettien.

♥ **Provolone** er en italiensk ost, som ikke alltid er så lett å få tak i her i Norge. Den varianten som egentlig skal brukes i denne retten er *Provolone del Monaco*, som jeg ikke har fått tak i. Jeg bruker derfor *Provolone piccante*, som jeg har funnet i norske delikatessebutikker og matbutikker med godt utvalg av oster, som for eksempel Meny. Denne varianten av provolone er litt mer markant i smaken, men det synes jeg bare gjør denne retten enda bedre! □□ Får du ikke tak i provolone, kan du bruke en annen smakfull gulost, for eksempel godt modnet Norvegia, gouda, emmentaler, gruyère eller revet mozzarella.

♥ For at osten skal smelte godt og danne en emulgert saus, er det et lurt å rive den fint og blande med litt pastavann før du har den i pannen. Spe med pastavann og vend om forsiktig, til du ser at osten har løst seg opp og danner en jevn saus med pastavannet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/spaghetti-alla-nerano-spagetti-med-squash-og-ost