One Pot Pasta med ost og skinke

Ingredienser



♥ 1 ss olivenolje
♥ 1 purreløk (liten)
♥ 2 sjalottløk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 300 g kokt skinke (se tips)
♥ 7 dl vann
♥ 200 g kremost naturell
♥ 3 dl kremfløte
♥ 300 g penne (ukokt)
♥ 200 g revet mozzarella
♥ kvernet salt og pepper

Pynt:
♥ frisk persille eller timian

Fremgangsmåte

Ha litt olivenolje i en kjele eller stekepanne med litt høye kanter. Rens og kutt opp purreløk, sjalottløk og hvitløksfedd. Ha dette i pannen.

La løken steke på middels varme i et par minutter til den blir blank og myk.

Kutt opp kokt skinke i terninger og ha i pannen.

Tilsett vann, kremost og kremfløte. La dette koke opp under omrøring slik at kremosten løser seg opp i sausen. Smak til sausen med kvernet salt og pepper.

Vend så inn den ukokte pastaen. Bland godt slik at pastaen fordeler seg jevnt i sausen. La dette småkoke under lokk i ca. 20 minutter, til pastaen er myk (se tips).

Smak til om det trengs litt mer kvernet salt og pepper.

Slå av varmen på platen og vend inn revet mozzarella.

Pynt med frisk persille eller timian. Serveres straks mens pastaen er varm og osten smeltet.

Tips

♥ Jeg bruker her kokt skinke i skiver, men det går også greit å bruke kokt skinke i strimler.

♥ Følg med på pastaretten når den koker. Den skal kun småkoke under lokk, og kan koke over dersom du bruker for høy varme. Vend om på pastaen innimellom og spe eventuelt med litt ekstra vann dersom du synes at det trengs.

♥ Kremfløte kan byttes ut med matfløte dersom du ønsker en litt lettere pastarett. Sausen vil da bli litt tynnere i konsistensen, men fortsatt like god.

♥ One Pot Pasta med ost og skinke bør serveres varm og helt nylaget, slik at retten er varm og osten bløt og smeltet. Merk at dersom retten blir stående en stund før servering, kommer pastaen til å trekke til seg mye av sausen. Du kan da eventuelt spe med litt kokende varmt vann for å få pastaretten sausete igjen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/one-pot-pasta-med-ost-og-skinke