

Av: Johan Ernholm

- ▮ 4 port
- ▮ Övrigt, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Pasta, Fest

bild saknas

PASTA ITALIANO

Ingredienser ▮

300 g pasta
1 st lök, gul
1 klyfta vitlök
50 g salami (*skivad*)
5 msk smör
2 dl creme fraiche (*Tomat & Basilika*)
1 nypa svartpeppar, grovm.

Gör så här ▮

Koka pastan. Skala och hacka lök och vitlök. Skär salamin i strimlor. Stek löken i smör, tillsätt salamin och låt den fräsa med ett par minuter. Rör ner creme fraich. Låt allt bli varmt. Krydda med grovmalet svartpeppar och häll såsen över den kokta pastan.