

inköpslistan.se

Av: Linnea

- 4 port
- Grönsaker, Huvudrätt, Lättlagat, Vegetariska, Pasta, Vardag, Steka

SMÖRSTEKT GNOCCHI MED SPARRIS I CITRONSÅS

Med inspiration från den italienska favoriten pasta a limone har Zeina Mourtada gjort en gnocchi limone med sparris i en härlig gräddsås med smak av citron. Du gör hela rätten på max 15 min. Vardagsma

Ingredienser

800 g pasta gnochi
2 knippen sparris
2 st citron
4 klyftor vitlök
5 dl vispgrädde
25 g smör
$^{3}/_{4}$ dl parmesan

Gör så här

Bryt bort den träiga delen på sparrisen och kasta den. Dela sedan sparrisen i lika långa bitar. Finhacka vitlöken. Hetta en klick smör (spara ca 20 g smör till gnocchin) och rapsolja i en stekpanna. Fräs vitlöken och sparrisen på medhög värme ca 3-4 min. Riv i zest från 2 citroner och fräs lite till. Häll över grädde och låt såsen puttra utan lock i ca 5 min. Under tiden kan du steka gnocchin. Hetta upp en rejäl klick smör i en separat stekpanna, stek gnocchin tills de får lite stekyta.

Riv ner rikligt med parmesan i gräddsåsen. Vänd i gnocchin, smaka av med salt och peppar. Blanda och servera. Pressa gärna över citron vid servering.