

Spaghetti z fasolką szparagową w sosie gorgonzola

4 porcje 35 min

Składniki

- 200g fasolki szparagowej
- ½ cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 150g ugotowanego makaronu spaghetti
- łyżka oleju
- 100g sera gorgonzola
- 200ml śmietanki 30%
- starty parmezan do posypania
- świeża natka pietruszki do posypania
- blanszowane płatki migdałów do posypania
- przyprawy: sól i świeżo tarty pieprz, gałka muszkatołowa, bazylia, oregano

Przygotowanie

1. Fasolkę szparagową gotuj na parze

   20 120 5

2. Gotową fasolkę wymieszaj z ugotowanym makaronem spaghetti,

3. W naczyniu głównym posiekaj czosnek i cebulę

   15 sek. 6

4. Wlej łyżkę oleju

   1 min 120

5. Do składników wlej śmietankę i ser

   3 min 100 4

6 Dopraw sos według własnych upodobań, lekko wymieszaj

5 sek + 2

7 Gotowym sosem polej fasolkę z makaronem, posyp parmezanem, świeżą natką pietruszki i migdałami