



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 muskatołowa, bazylija, oregano

Przygotowanie



Fasolkę szparagową gotuj na parze



20



120



5



Gotową fasolkę wymieszaj z ugotowanym makaronem spaghetti,



W naczyniu głównym posiekaj czosnek i cebulę



15 sek.



6



Wlej łyżkę oleju



1 min



120



Do składników wlej śmietankę i ser



3 min



100



4



Dopraw sos według własnych upodobań, lekko wymieszaj



5 sek



2



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