



LET'S GO TAPAS

CACIO E PEPE.

Härligt krämig pasta med peppar och hårdost. Vi vill tipsa om denna variant med citron, russin och oliver – magiskt gott!

🍴 ENKEL, 2-4 pers

INGREDIENSER

400 g spagetti (valfri pasta)
50 g smör
3 dl finriven Parmigiano Reggiano
1 dl russin
1 st Färsk citron
290 g Gröna Nocellara oliver

Nymalen svartpeppar och havssalt



GÖR SÅ HÄR:

1. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen.
2. Smält smöret i stekpannan och tillsätt svartpepparn.
3. Häll försiktigt ned lite utav pastavattnet i stekpannan.
4. Häll av pastan och spara lite pastavatten (om du behöver späda) Lägga pastan i stekpannan och låt koka ihop någon minut.
5. Tillsätt den rivna osten, ta av stekpannan från plattan och rör ihop till en krämig pasta. Späd med lite pastavatten vid behov.
6. Tillsätt russin, oliver och pressa lite citronsaft över pastan. Avsluta med salt.

PRODUKTER I RECEPT:



Recept hittar du här!



@ paulochthom

PAULochTHOM

www.paulochthom.se