LINDA BEN

Tortelini í rjómasósu með stökkri serrano skinku



Eldunartími

20 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

4-5 manns

Lýsing

Ég gerði þennan rétt á afmæli dóttur minnar en hún eeeeelskar pasta. Fyllt pasta með rjómasósu er þar í sérstaklega miklu uppáhaldi, enda einstaklega djúsí og lystugur matur.
Þessi einfaldi og fljótlegi pastaréttur inniheldur sveppi og brokkolí í bragðmikilli rjómasósu, toppaður með stökkri serrano skinku og fersku basil. Ég er alveg viss um að þessi réttur eigi eftir að slá í gegn á þínu heimili.

Tortelini í rjómasósu með sveppum, brokkolí og stökkri serrano skinku

- 500 g tortelini fyllt með skinku
- 1 msk smjör (sett á pönnuna í nokkrum skömmtum)
- 1 shallot laukur
- 3 hvítlauksrif
- 250 g sveppir
- 200 g brokkolí
- 500 ml rjómi
- 75 kryddostur með beikon og papriku frá Örnu Mjólkurvörum
- 60 g Serrano skinka
- Salt og pipar
- 1 tsk oreganó
- 1 tsk soja sósa
- Ferskt basil
- Parmesan

Aðferð:

1. Setjið vatn í pott ásamt ólífu olíu og salti og látið suðuna koma upp.
2. Skerið laukinn smátt niður og steikið upp úr smá smjöri. Rífið hvítlauksrifin út á og steikið. Skerið sveppina og brokkolíið niður og bætið á pönnuna ásamt meira smjöri. Steikið þar til sveppirnir eru mjúkir í gegn.
3. Hellið rjómanum út á pönnuna og rífið kryddostinn út á. Kryddið með salti, pipar, oregano og soja sósu. Leyfið þessu að malla rólega.
4. Steikið serrano skinkuna létt á annari pönnu og setjið svo á disk.
5. Setjið pastað í pottinn með sjóðandi vatninu og sjóðið jafn lengi og leiðbeiningar á pakkanum segja til um.
6. Setjið soðna pastað ofan í pönnuna með sósunni og blandið saman.
7. Skerið serrano skinkuna í minni bita og raðið ofan á réttinn ásamt fersku basil, gott að bera réttinn fram með parmesan osti.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.