

Pasta med salsiccia og butterbeans

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

30

Ingredienser

- 200 g salsiccia
- 200 g pasta
- 1 stor squash
- 1 dåse butterbeans
- 100 g Prima Donna
- skal fra 1 øko citron + saften fra ½
- 2 store fed hvidløg
- godt med salt og peber
- 1 dl pastavand
- pynt med ærteskud

Sådan gør du

1. Skær squash i tern. Pil og riv eller pres hvidløg.
2. Kog pastaen i en stor gryde med letsaltet vand indtil den er al dente. Hæld vandet fra, men gem lidt af kogevandet.
3. Mens pastaen koger opvarmer du lidt olie i en stor pande over middel varme. Tilsæt salsiccia til panden og steg det, indtil det er gennemstegt og let sprødt. Hvis du bruger smuldret salsiccia, kan du bryde det op i mindre stykker, mens det steger. Tag det af panden og læg til side.
4. På samme pande tilsættes nu hvidløg. Sautér et minuts tid og tilføj så squashtern og butterbeans. Steg dem med i ca. 3-4 minutter, indtil squashen er mør, men stadig har lidt bid - butterbeans må gerne få lidt stegeskorpe.
5. Riv ost og citronskal på panden, tilsæt lidt pastavand og citronsaft, og rør det hele godt sammen. Lad det simre i et par minutter, indtil saucen er let tyknet. Hvis det ikke bliver cremet nok så prøv med mere ost - eller tilføj en lille smule jævner for en tykkere konsistens.
6. Tilsæt så den kogte pasta til panden, og rør godt, så pastaen er dækket af den cremede sauce. Smag til med salt og peber.
7. Tilføj til sidst den sprødste salsiccia og vend det bare let rundt.
8. Top med ærteskud og revet ost og servér straks.