KABAK SOSLU ZEYTİNLİ PAPARDELLE (İTALYA)

4 kişilik
150 gram balkabağı
1 adet soğan
4 diş sarımsak
2 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı beyazbiber
1 adet muskat
6 çorba kaşığı dilimlenmiş zeytin
2 dal taze kekik
2 yaprak fesleğen
1 paket papardelle makarna
1 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
2 dal maydanoz

Balkabağını küçük doğrayıp, doğranmış soğan ve sarımsakla soteleyin. Et suyu ekleyip, pişirin. Kabaklar pişince blendırdan geçirin. Tuz, biber, muskat ekleyerek süzün ve sos hazırlayın. Sosun içine file zeytin, taze kekik ve fesleğen ilave edin. Orta dirilikte haşlanmış papardelle ile karıştırıp, rendelenmiş parmesan ilave edin. Maydanoz ile süsleyip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:36751 • adı:KABAK SOSLU ZEYTİNLİ PAPARDELLE (İtalya) • gönderen:frekans • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:13