KREMALI VE RİCOTTA PEYNİRLİ MAKARNA

https://www.elele.com.tr

1 paket kelebek makarna
Sosu için:
400 ml krema
1.5 su bardağı ricotta peyniri
4-5 dal ıspanak
1 tatlı kaşığı köri
1 çay kaşığı muskat rendesi
Üzeri için:
İnce kıyılmış Frenk soğanı

Kelebek makarnayı haşlayıp suyunu süzün. Sosu için kremayı bir sos tenceresinde ısıtın. Ricotta peyniri ve iri doğradığınız ıspanakları ekleyin. Peynir eriyene kadar karıştırarak pişirip ocaktan alın. Sosu pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar blenderdan geçirin. Köri ve muskat rendesini ilave edip tekrar ocağa alın. Bir taşım daha kaynadıktan sona suyunu süzdüğünüz makarnayı ekleyin. İnce kıyılmış Frenk soğanı ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:127283 • adı:Kremalı ve Ricotta Peynirli Makarna • gönderen:erguvann • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:31