LİMON OTLU TAGLIATELLE (İTALYA)

4 kişilik MALZEME:
40 g tereyağı,
10 g un,

100 g ince dilimlenmiş jambon,
2 baş soğan,
3 diş sarımsak,
2 bağ limon otu,
1 limon,
100 g parmesan peyniri,
1 yemek kaşığı zeytinyağı,
100 g etsuyu,
1 yemek kaşığı şeker,
tuz,
karabiber,
400 g makarna.

1. Tereyağı un ile küçük toplar haline getirin. Jambonu kıyın. Soğanları doğrayın, sarmısağı ezin. Limon otunu yıkayarak, yapraklarını ayıklayın ve ince kıyın.
2. Limonun kabuğunu rendeleyin. Limon suyunu sıkın. Parmesan peynirini incecik dilimleyin.
3. Kalan tereyağı zeytinyağı ile karıştırıp kızdırın. Jambonu kızartın ve bir tabağa alın. Soğanları ve sarmısağı sote edin, et suyunu dökün, suyunu çektirin. 2-3 yemek kaşığı limon suyu ve şekeri ilave edin, tekrar suyunu çektirin. Son olarak tereyağlı un toplarını katın ve 2 dakika pişirin. Tuzunu ve biberini ayarlayın.
4. Makarnayı tarife göre, dişe gelecek şekilde haşlayın. Isıtılmış bir kaseye bir kepçe dolusu makarna suyu dökün, makarnaları damlamaya bırakın.
5. Sosu tekrar ısıtın, jambonu, limon kabuğu rendesini ve limon otunu katın. Makarnaları su ve sos ile karıştırın, tuz ve biber ekin. Parmesan dilimleri ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:20394 • adı:LİMON OTLU TAGLIATELLE (İTALYA) • gönderen:karamel • indirme tarihi:11.05.2024 - 20:14