PEYNİR SOSLU CEVİZLİ PAPARDELLE (İTALYA)

4 kişilik
1 paket papardelle makarna
200 gram beyaz peynir
1 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı krema
1 adet rendelenmiş muskat
1 tatlı kaşığı tuz
Karabiber
2 dal taze kekik
4 yaprak fesleğen
Birkaç dal maydanoz
2 çorba kaşığı zeytinyağı
4 çorba kaşığı iri kıyılmış ceviz
2 dal taze nane
1 su bardağı parmesan peyniri

Papaerdelle'yi orta dirilikte haşlayın. Tuzu alınmış beyaz peynir ve tavuk suyunu çırparak pişirin. Krema, rendelenmiş muskat, tuz, biber, taze kekik ve fesleğeni ekleyip, tel süzgeçten süzerek sos hazırlayın. İnce kıyılmış maydanoz ve zeytinyağı ile sotelenmiş ceviz parçalarmı sosa ilave edin. Haşlanmış makarnaya ekleyin. Nane ve parmesan peyniri ile süsleyip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:36749 • adı:PEYNİR SOSLU CEVİZLİ PAPARDELLE (İtalya) • gönderen:frekans • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:12