



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR SOSLU PASTAVİLLA KEPEKLİ TAGLIATELLA GİRATA

Malzemeler (3 kişilik)

1 paket Pastavilla Tagliatella Girata

300 ml krema

300 g gorgonzola peyniri

4-5 tatlı kaşığı parmesan peyniri

15-20 yaprak roka

tuz

Hazırlanışı:

Kremayı bir tavaya koyunuz ve gorgonzola peyniri ilave ediniz. Gorgonzola peynirinin erimesi için karışımı kısık ateşte pişiriniz. Peynir eriyinceye kadar makarnaları paket üzerindeki pişirme önerisine uygun olarak al-dente kıvamında pişiriniz. Rokayı doğrayınız. Makarnayı süzdükten sonra sosu ilave ediniz ve karıştırınız. Son olarak roka ve rendelenmiş parmesan peynirini ilave ederek yaklaşık 1 dakika karıştırınız. Sıcak olarak servis yapınız.