



Паста с аспержи в лимоново-маслен сос

🕒 35—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Паста
500 g	Аспержи, зелени
1 бр.	Лимон, с нетретирана кора
1 бр.	Лук
40 g	Бадеми
120 g	Масло
30 g	Босилек, свеж
1 ч.ч.	Пармезан, настърган
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
	♦ Черен пипер на зърна
	♦ Морска сол

- 1 Оставете подсолена вода да кипне и сгответе пастата, която сте избрали, според указанията на опаковката, но я направете ал денте.
- 2 През това време накълцайте бадемите. Измийте босилека и го подсушете. Нарежете го внимателно на лентички, без да го притискате силно в дъската. Измийте лимона и настъргайте кората му. Обелете и нарежете лука на ситно.
- 3 Измийте аспержите и отрежете твърдите им краища. След това нарежете на по-малки парченца – около 3 см дължина всяко. Сложете аспержите във водата с пастата за последните 5 минути от нейното готвене.
- 4 Разтопете маслото в голям тиган и сотирайте лука. Добавете чесън на гранули и малко от пармезана.
- 5 Отцедете пастата с аспержите и добавете към тигана с маслото. Добавете и останалите съставки – бадемите, босилека и лимоновата кора.
- 6 Овкусете със сол и пипер на вкус и сервирайте с поръсен пармезан.

