



# Paste cu sparanghel verde și sos de unt și lămâie

🕒 35—45 Min. 

## Pregătire

### Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

|           |                             |
|-----------|-----------------------------|
| 500 g     | Paste (de care vă plac)     |
| 500 g     | Sparanghel verde            |
| 1         | Lămâie                      |
| 1         | Ceapă albă                  |
| 40 g      | Migdale                     |
| 120 g     | Unt                         |
| 30 g      | Busuioc proaspăt            |
| 1 ceașcă  | Parmezan dat prin răzătoare |
| 1 lingură | ♦ Usturoi granulat          |
|           | ♦ Piper negru boabe         |
|           | ♦ Sare de mare iodată       |

- 1 Se aduce la fierbere o oală mare cu apă și puțină sare. Se gătesc pastele conform instrucțiunilor de ambalare până cand sunt al dente. Între timp, se taie migdalele, se spală busuiocul și se taie mărunț. Se clătește lămâia cu apă fierbinte și se dă coaja prin răzătoare. Ceapa se curăță de coajă și se taie fin.
- 2 Acum se spală sparanghelul verde, se taie capetele lemnoase și apoi se taie în bucăți de aproximativ 3 cm. Sparanghelul este adăugat în apa de gătit în ultimele cinci minute ale timpului de gătire a pastelor.
- 3 Se topește untul într-o tigaie mare și se prăjește ceapa cubulețe până devine translucidă. În cele din urmă, se amestecă cu praful de usturoi și o parte din parmezanul ras.
- 4 După gătire, se scurg pastele și sparanghelul și se amestecă în tigaie. Se adăugă ingredientele rămase, cum ar fi coaja de lămâie, migdalele tocate și frunzele de busuioc tocate mărunț.
- 5 În cele din urmă, se amestecă bine toate ingredientele și se condimentează cu un vârf de sare și piper negru. Se aranjează pe farfuri adânci și se servește cu parmezan ras.

