

Tallarines Verdes

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~328 kcal

Açılış 6/10

Tallarines verdes, Peru Lima'nın klasik yeşil sos makarnasıdır. İspanak ve fesleğen sütle blendırlan peynir ve cevizle yoğunlaşmış makarnaya kremamsı bir Akdeniz-Andes melezi sos olur.

Malzemeler

- 400 gr Spagetti
- 1 demet Fesleğen
- 0.8 su bardağı Süt
- 80 gr Peynir
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 su bardağı İspanak
- 1 diş Sarımsak
- 0.3 su bardağı Ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 2 yemek kaşığı Parmesan rendesi (servis)
- 1 tatlı kaşığı Aji amarillo (opsiyonel Peru imza biber)

Yapılış

1. Spagettiye tuzlu kaynar suda paket süresine göre al dente haşlayın; haşlama suyundan 0.5 su bardağı ayırın.
2. İspanağı kaynar suda 30 saniye haşlayın soğuk suya alınsınız; yeşil rengi korunur.
3. Blendırdaki haşlanmış İspanak, fesleğen yaprakları, sarımsak, ceviz içi, süt, peynir, zeytinyağı, opsiyonel aji amarillo, tuz ve karabiberi pürüzsüz olana kadar çekin.
4. Sosu geniş bir tavada orta ateşte 2 dakika ısıtıp koyuysa ayrıları haşlama suyundan ekleyip kıvam ayarlayın.
5. Süzülmüş spagettiye tavaya ekleyip sosla harmanlayın, 1 dakika daha çevirin.
6. Servis tabaklarına alıp üzerine parmesan rendesi serpip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosu makarnaya sıcak eklemek topaklanmayı önler. İspanağı blendırlamadan önce kaynar suda 30 saniye haşlamak yeşil rengi parlak tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanarda sarımsaklı kek ve soğuk beyaz şarap eşliğinde akşam tabağı kurun; üzerine ekstra parmesan rendesi serpin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş