



coolinari
FOOD BLOG
& CAKES

Linguine so špargľou, brokolicou a hráškom

Na cestoviny (linguine) so špargľou, brokolicou a hráškom budete potrebovať (2 porcie):

140 g linguine alebo 200 g čerstvých linguine

200 g zelenej špargle

100 g brokolice

hrst' čerstvého alebo mrazeného hrachu

asi 6 plátkov tirolskej šunky (alebo podľa chuti, prosciutto, schwarzwald, atď.)

parmezán

olivový olej extra virgin

vložky chilli alebo červenej sladkej papriky

soľ, čerstvo mleté čierne korenie

Ako prvé si dajte variť cestoviny. Ako bolo spomenuté, môžete použiť akýkoľvek druh cestovín, vyberte tie, ktoré vám chutia najviac. Linguine varte v dobre osolenej vode.

Na troche olivového oleja restujte čo najmenšie ružičky brokolice asi 5 minút. Po piatich minútach pridajte na panvicu špargľu, zbavenú o drevnaté konce. Rovnako tiež pridajte natrhané plátky tirolskej šunky a hrášok (mrazený spolu s brokolicou). Restujte asi 2 minúty. Dobre osol'te a okoreňte.

Keď su linguine hotové (al dente) premiestnite ich k zelenine a šunke na panvicu, dobre premiešajte a pridajte k nim aj asi dve lyžice vody, v ktorej sa varili linguine. Finálne ešte dochut'te soľou a korením. Rozdeľte na tanieri, posypte parmezánom a vložkami chilli. Ak nemáte radi pálivé jedlá použite vložky červenej papriky.