

Farfalle al Limone

Pasta met citroen en scamorza kaas

Benodigdheden:

Voor 4 personen

- ❖ 320 gram vlinderpasta
- ❖ 200 ml slagroom
- ❖ 80 gram gerookte geraspte scamorza (*dit is Italiaanse zachte kneedkaas*)
- ❖ 1 (biologische) citroen
- ❖ Sap van de citroen
- ❖ Suiker
- ❖ ± 40 gram boter
- ❖ Een takje rozemarijn
- ❖ Zout



Bereidingswijze:

Breng water aan de kook voor de pasta. Snij met een zesteur (speciaal mesje voor het schillen van citrusvruchten) een twintigtal dunne sliertjes uit de gele schil van de citroen (dit kan ook met een dunschiller en daarna de plakjes heel dun snijden in sliertjes). Zorg ervoor dat het wit aan de binnenkant van de schil eraf is, anders wordt je saus bitter.

Blancheer deze sliertjes in het water voor de pasta, zodra dit kookt. Dompel ze in een zeefje onder, zo kan je ze er gemakkelijk weer uithalen. Strooi zout in het water en kook de farfalle beetgaar.

Rits de blaadjes rozemarijn van het takje en snijd/knip deze zeer fijn, eventueel in een kopje. Laat in een koekenpan wat boter smelten. Voeg de geblancheerde sliertjes citroenschil, de citroensap, de fijngehakte rozemarijn en de slagroom toe. Breng het geheel aan de kook en laat het even koken zodat de slagroom wat in kan dikken. Doe er eventueel wat suiker bij voor een goede zoet-zuur verhouding. Giet de beetgare pasta af en doe de pasta direct op de borden en giet er wat saus overheen.

Bestrooi dit pastagerecht met de geraspte, gerookte scamorza en dien het meteen op.

