

Cele mai cremoase și rapide Paste Fusilli cu Conopidă



Cele mai cremoase și rapide Paste Fusilli cu Conopidă



Pastele Fusilli cu Conopidă – o rețetă uluitor de cremoasă și rapidă, perfectă pentru zilele când timpul nu este pe partea noastră. Conopida, cu textura sa delicată și gustul inconfundabil, se împletește perfect cu fusillii, creând o combinație cu adevărat magica. Ce e mai important? Acest preparat nu vă va lua mai mult de 15 minute!

- 500 g paste fusilli
- 500 g conopidă
- 1 ceapă mică
- 4 căței de usturoi
- 80-90 ml ulei de măsline
- ardei iute
- 400 g smântână
- 50 g Pecorino Romano sau parmezan
- 1/2 legătură mărar
- 1/2 legătură pătrunjel
- 3 l apă la fiert
- 10 g sare
- 1 g piper

1. Fierbeți pastele în apa sărată (8-10 grame de sare în 3 litri de apă) pentru aproximativ 8 minute (nu complet fierte).
2. Într-o cratiță mare, încălziți uleiul de măsline și adăugați conopida. Rumeniți-o până începe să capete culoare.



3. Adăugați ceapa, usturoiul, piperul și ardeiul iute. Gătiți până când ceapa devine translucidă.
4. Transferați pastele semi-fierte în cratiță cu conopida și adăugați 2-3 polonice de apă în care au fiert pastele.



5. Într-un bol separat, amestecați smântâna cu brânza rasă, mărarul și pătrunjelul. Adăugați acest amestec în cratiță și gătiți la foc mic, amestecând constant, până când sosul devine cremos și pastele sunt complet gătite.

