

# Paste cu lamaie si salvie

written by Andreea



Paste cu lamaie si salvie desi au putine ingrediente sunt foarte aromate si usor de facut. Salvia le da o aroma aparte si se potriveste foarte bine cu lamaia.

Cred ca am mai spus aici pe blog ca ne plac pastele de calitate si bine pregatite. Acum ca se gasesc paste peste tot este chiar greu sa gasesti niste paste gatite ca la mama lor acasa pentru ca au aparut fel si fel de variante mai mult sau mai putin originale.

Prima data cand am mancat paste cu lamaie si salvie a fost acum multi ani in Florenta. Si mi s-au parut putin ciudate caci ma asteptam sa fie acre de la lamaie. Dar nu a fost asa. Imi aduc aminte foarte bine ca erau tagliatelle cremoase si foarte aromate, presarate cu parmezan sau pecorino, nu-mi dau seama exact. Cert este ca mi-au placut mult!



Paste cu lamaie si salvie

In amintirea acelor zile, astazi am gatit acasa pastele cu gust de Florenta, doar ca astazi am folosit farfalle de la Baneasa. Pe site-ul lor gasiti mai multe tipuri de paste, deci va puteti allege de acolo fix de care doriti. Important este sa le dati un gust bun!

Nu am mai gatit farfalle de ceva timp si acum cred ca a fost un moment bun sa le folosesc pe acestea caci au fost tare dragute in farfurie, invelite de acel sos cremos de lamaie si pecorino si cu salvie aromata.



## Paste cu lamaie si salvie

Pe blog mai gasiti si alte retete de paste precum: Paste alla Norma, tagliatelle cu creveti sau paste la cuptor cu pesto si spanac.

Nu uitati ca ma puteti gasi pe Instagram pentru alte retete si Story-uri dragute :).

- Ingrediente:
- 300 g paste farfalle Baneasa
- 30 g unt
- 1 catel de usturoi
- 10 frunze salvie proaspata
- Coaja si sucul de la 1 lamaie bio
- 50 g branza pecorino
- Sare
- Piper



Metoda de preparare este foarte simpla: Puneti pe foc o oala mare cu apa si sare. Cand apa a dat in clocot, adaugati pastele farfalle. Amestecati bine in oala si lasati pastele sa fiarba pentru 8 minute. Nu uitati sa amestecati din cand in cand in oala pentru ca pastele sa nu se lipeasca de fundul oalei.



Pentru sos: Tocati foarte martunt catelul de usturoi. Intr-o tigaie topiti untul, adaugati usturoiul tocat marunt si caliti pret de cateva secunde, avand grija sa nu se arda usturoiul.



Adaugati frunzele de salvie si lasati cateva secunde sa se gateasca si ele, apoi adaugati coaja rasa de lamaie.



Cand pastele sunt gata fierte, adaugati-le in tigaie impreuna cu un polonic din apa in care au fiert.



Sotati totul pret de 1-2 minute pentru ca toate pastele sa se acopere de sos.



Pe deasupra presarati pecorino proaspat ras, apoi piper proaspat macinat. Amestecati totu bine in tigaie. La final stropiti cu zeama de lamaie, dupa gust.



Puneti pastele in farfurii. Pe deasupra mai presarati pecorino proaspat ras.



Serviti imediat!

Noi servim pastele cu lamaie si salvie alaturi de un pahar de vin alb rece.



Sunt foarte simple si delicioase!



Enjoy!