

Skinkpasta med gorgonzola och ärter

Ingredienser

0,5 msk Smör
0,5 dl Vatten
1 st Gul lök
2 dl Torrt vitt vin
1 dl Gröna ärter
20 g Pekannötter
240 g Glutenfri spaghetti
100 g Gorgonzola dolce
3 st Vitlösklyfta
250 g Skinka

Trött på julskinkan? Gör en enkel restpasta med skinka, gorgonzola och ärter.

Förberedelsetid: 00:10

Tillagningstid: 00:20

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 4

Tillagning

1. Skär skinkan i små kuber.
2. Skala och hacka lök och vitlök.
3. Klicka smör i en stekpanna och fräs löken och vitlöken på medelvärme ca 2 minuter.
4. Häll över skinkan i stekpanna och stek tillsammans med löken i 4 minuter.
5. Koka upp 1 liter vatten för pastan.
6. Krydda med peppar. Tillsätt ½ dl vatten och koka upp tills allting avdunstat.
7. Skär gorgonzolan i mindre bitar.
8. Häll i grädde, gorgonzola och vittvin. Låt såsen småputtra medan pastan kokas.
9. Lägg den glutenfria spaghetten i det kokande vattnet. Koka i 8 minuter och dränera i ett durkslag.
10. Blanda ärtorna och hälften av timjanen i såsen. Smaka av med salt och peppar.
11. Portionera upp spaghetten och häll över en fjärdedel av såsen.
12. Toppa pastan med valnötter, extra gorgonzola och timjan.