



Spagetid roheliste sparglitega ja Parma singiga



Valmistusviis

Pleegitage ja blanšeerige spargleid külma veega. Nõrutage. Lõigake alumine osa viiludeks. Sparglipead jätke puutumata. Keetke pasta soolases vees. Kurnake. Praadige paksudeks viiludeks lõigatud ja seejärel tükeldatud Parma sinki oliiviõlis. Lisage küüslauk, basiilik, vürtsikas paprika ja spargel. Valage peale veini ja seejärel koort. Valage kaste makaronide peale ja lisage soola ja pipart, riivitud parmesani juustu ja rukola lehti.

Ingredients

Roheline spargel (1 kg)	150 g
Parma sink	60 g
Spagetid	400 g
Küüslauk	1-2 tk
Koor 18%	40 ml
Riivitud Parmesani juust	40 g
Oliiviõli extra virgin	100 ml
Kuiv valge vein	60 ml

Värske basiilik	2-3 lehte
Vürtsikas paprika	maitseks
Rukola	kaunistamiseks
Sool ja pipar	maitseks