



Nopea pastaruoka

Aineet: 5-7 dl pastaa vettä, suolaa, loraus öljyä

kastike:

noin 200 g parsakaalia, kesäkurpitsaa tai muita kasviksia

150 g sinihome-, maustettua sulate- tai tuorejuustoa

1-1 1/2 dl maitoa tai vettä

mustapippuria

Valmistus: Kypsennä parsakaali pieninä paloina höyryssä tai paista kesäkurpitsa kuutioina öljytilkassa pannulla tai

käytä pääsiäispyhien tähdekasviksia. Laita pasta kiehumaan ja keitä pakkauksen ohjeen mukaan.

Kuumenna vesi tai maito ja lisää juusto muruina tai nokareina. Lisää kasvikset ja mausta kastike

mustapippurilla.

Jos kastike on liian sakeaa, lisää joukkoon tilkka pastan keitinlientä.

Valuta pasta ja kaada se kastikkeen joukkoon, sekoita ja tarjoa saman tien.

www.superkokki.com