



پاستا با سس جعفری و گردو

در ابتدا پنیر را به صورت مکعبی خرد می‌کنیم...

مواد اولیه:

ماکارونی فرمی شکل 500 گرم

نمک و فلفل به میزان لازم

پنیر گودا و جعفری از هر کدام 100 گرم

کره 50 گرم

سیر دو تا سه حبه

مغز گردو خردشده 3/2 پیمانه

آبلیمو سه قاشق سوپ‌خوری

روغن زیتون 3/4 پیمانه

طرز تهیه:

* در ابتدا پنیر را به صورت مکعبی خرد می‌کنیم.

* سیر را پوست گرفته، جعفری‌های پاک کرده را به همراه گردو داخل مخلوط‌کن می‌ریزیم و به مخلوط حاصل مقداری نمک، فلفل و آبلیمو می‌زنیم.

* در ضمن روغن زیتون را به تدریج اضافه می‌کنیم.

* ماکارونی‌ها را در آب و کمی نمک پخته و پس از آبکش کردن داخل کره تفت می‌دهیم و با سسی که درست کرده‌ایم مخلوط و سریعاً سرو می‌کنیم.

* همراه با این غذا می‌توانیم پنیر رنده شده نیز سرو کنیم.