

Zapiekane białe i zielone szparagi z płatkami gotowanej ośmiornicy w sosie gorgonzola z suszonymi pomidorami i świeżo tartym parmezanem



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

białych i zielonych szparagów	500 g
gotowanej ośmiornicy	80 g
oliwy z oliwek	3 łyżki
śmietany 36%	200 ml
sera gorgonzola	60 g
suszonych pomidorów	50 g
białego wina	100 ml
solii czosnkowej Prymat	1/2 łyżeczki
gałki muskatołowej Prymat	1 szczypta
sól, cukier do smaku	- -
cebula	1 w kostkę
parmezan starty	40 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi obrać, umyć i ugotować we wrzącej wodzie z dodatkiem cukru (każdy rodzaj osobno). W rondelku rozgrzać oliwę z oliwek, podsmażyć cebulę i czosnek, podlać winem, dodać ser, a gdy się rozpuści wlać śmietanę. Sos doprawić do smaku solą czosnkową i gałką muskatołową. Pod koniec gotowania do sosu dodać pokrojone w cienkie paseczki suszone pomidory oraz pokrojoną w plasterki ośmiornicę.

Szparagi przełożyć do żaroodpornego naczynia, obficie polać sosem i posypać parmezanem. Piec 15 minut w temperaturze 180°C.

