Doradca Smaku III, odc. 5: Makaron cztery sery

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron penne	250 g
szalotka	1 szt.
ser pleśniowy typu gorgonzola	50 g
ser gruyere	50 g
parmezan	50 g
ser kozi	50 g
wino białe wytrawne	50 ml
rosół warzywny	75 ml
śmietana kremowa 30% lub 36%	75 ml
oliwa	
Pieprz biały mielony Prymat	
majeranek	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Sery twarde (gruyere i parmezan) ścieramy na tarce o grubych oczkach. Sery miękkie (kozi i gorgonzolę) kroimy w kostkę.

KROK 2 Makaron penne gotujemy al dente w osolonej wodzie.

KROK 3 W osobnym garnku rozgrzewamy oliwę i szklimy na nim szalotki posiekane w drobną kostkę. Smażymy przez krótką chwilę i wlewamy białe wino. Przyprawiamy majerankiem i chwilę gotujemy na małym ogniu, aby część wina odparowała. Następnie dolewamy rosół warzywny, zwiększamy ogień i dalej odparowujemy sos. Do zredukowanego sosu wlewamy stopniowo śmietanę.

KROK 4 Następnie, cały czas mieszając, dodajemy gorgonzolę i ser kozi. Nie przerywając mieszania dodajemy starty ser gruyere i parmezan. Całość mieszamy do uzyskania jednolitej, kremowej konsystencji.

KROK 5 Ugotowany makaron penne odsączamy i ponownie przekładamy do garnka. Do makaronu stopniowo wlewamy gorący sos serowy. Na koniec całość doprawiamy do smaku białym pieprzem i dokładnie mieszamy. Dodane sery są słone, więc nie ma potrzeby dodatkowego dosalania potrawy.