

GRATINERET PASTA MED BUTTERNUT SQUASH



GRATINERET PASTA MED BUTTERNUT SQUASH

Tilbehør til 10 personer

INGREDIENSER:

400g Paradiso cellantini pasta
500g Bonduelle butternut squash i tern
2 stk skalotteløg i tern
3 fed hvidløg
1 spsk skåret salvie
3 dl Touch of Taste hønsefond, færdigblandet
50g revet parmesan
100g revet ost (fx cheddar eller mozzarella)
1-2 kugler frisk mozzarella
15 stk salvieblade

TILBEREDNING:

Kog pastaen aldente, ca. 8 minutter.

Bag 300g butternut squash drizzlet let med olivenolie, salt og peber i 10 minutter ved 180°C.

Svits skalotteløg og hvidløg. Tilsæt de resterende butternut squash og skåret salvie. Steg et par minutter.

Tilsæt fond og lad det simrer 5 minutter. Blend væsken mens der løbende tilsættes revet ost. Smag til med salt og peber.

Vend pasta med sauce og de bagte butternut squash. Anret i et ovnfast fad eller pande. Top med frisk mozzarella og salvieblade vendt i en smule olie. Bages 15 minutter ved 200°C.