

Sos de somon

pentru Spaghetti

Sos de somon pentru Spaghetti

Ingrediente :

Spaghetti, 150-200 gr somon afumat (in folie vidata), coaja si zeama de lamaie, smintina, marar.

Preparare :

Se rumeneste putin (fara nimic sau eventual putin unt) somonul intr-o tigaie, se adauga smintina, se rade coaja de lamaie (zeama se pune daca smintina e dulce, daca folositi smintina mai acrisoara nu e neaparat necesara, dar depinde si de gusturi), se adauga piper si sare, iar la sfirsit mararul. Eventual mai puteti sa radeti la sfirsit in sos brinza sau cascavalul preferate. Eu am incercat si cu mozzarella, bleu, Camembert etc. Daca sosul e prea subtire puteti adauga putina faina sau il lasati putin la racit sa se ingroase. Daca e prea gros, subtiati cu putina apa in care au fiert pastele.