



Venecijos pasta su antienos confit



Gaminimas

Antieną paruošiamė pagal instrukciją nurodytą ant pakuotės.
Užkaičiame vandenį pastai su žiupsniu druskos.
Kol užvirs vanduo, nuimam mėsytę nuo kulšelių, smulkiai supjaustome.
Sudedame virti pastą, verdam iki al dente.
Keptuvėje ištirpiname sviestą bei taukus, suberiame antieną, susmulkintus česnakus. Maišydami apkepiname, beriam rozmariną. Nesudeginame česnako, reikia tik paskleisti aromatus.
Sudedame išvirusią pastą, įpilam 50 ml pastos virimo vandens, citrinos sultis, pipirus ir maišydami pakaitinam 2-3 minutes.
Prieš valgant užtarkuojame citrinos žievelės (būtinai!)

Už receptą dėkojame Tinginiai.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

600 g	Antienos kulšėlės su prieskoniais (kepti orkaitėje)
	tagliatelle arba linguine pastos
4 skiltelių	česnako
šaukštas	sviesto
2 šaukštai	anties taukų
žiupsnelis	rozmarino
šaukštas	citrinos sulčių
žiupsnis	juodų pipirų
	citrinos žievelės