

Kremaste linguine s vrganjima

Pašta bogatog okusa, s prženim vrganjima i umakom od pečene tikve - comfort food po mom! ?



Sastojci:

- linguine
- cca 300 g očišćene tikve (ovdje butternut)
- 3 manja režnja češnjaka
- soli prema potrebi
- timijan
- malo maslinovog ulja
- 2-3 žlice slatkog vrhnja
- 250-300 g vrganja (ovdje iz leda)
- malo masla
- svježe mljeveni papar

Za posip:

- šaka-2 kuhanih kestena*
- par listova pancete**
- ili svježe ribani parmezan

Priprema:

1. Pećnicu ugrijte na 180°C. Tikvu ogulite, očistite i narežite na kockice. Začinite uljem, solju i timijanom pa stavite peći dok ne omekša, 30-40 min. Nakon 10 min pečenja dodajte joj očišćene režnjeve češnjaka (ne treba ga sjeckati).
2. Paštu skuhaite u većoj količini slane vode (količinu prilagodite apetitu i prigodi ?).
3. Oguljene kuhane kestene grubo namrvite i tostirajte (na suho!) u tavnici s neprijanjajućim dnom. *U sezoni koristite pečene kestene koje samo usitnite.
4. Listove pancete propržite u tavi da postanu hrskavi (nemojte da vam zagore). Izvadite na papirnati ručnik koji će upiti višak masnoće pa ih razlomite/namrvite.
5. Na malo masla (ili maslaca) propržite vrganje narezane na listiće. Maknite ih s vatre, posolite i popaprite.
6. Pečenu tikvu i češnjak izmiksajte s vrhnjem (u blenderu ili štapnim mikserom).
7. Kuhanu i ocijeđenu paštu izmiješajte s dobivenom kremom (dodala sam još 4-5 žlica vode od kuhanja pašte). Razdijelite ju na tanjure, dodajte pržene vrganje te pospite kestenom i pancetom. Po želji još malo popaprite. Poslužite odmah.

Napomene: Stavila sam oznaku srednje zahtjevnog recepta - priprema je jednostavna, samo obratite pozornost kad što početi termički obrađivati, da vam sve bude gotovo u pravo vrijeme. **Vegetarijanci neka izbace pancetu i dodaju malo ribanog parmezana. ? Recept je napisan 19.01.2023.