



Pasta ar spargēļiem un olām

Sastāvdaļas (4 porcijas):

450 grami spargēļu

350 grami svaigas pastas –
linguine vai tagliatelle

1 ēdamkarote olīveļļas

4 olas

2 ēdamkarotes valriekstu eļļas

50 grami rīvēta Parmezāna siera
pasniegšanai



Pagatavošana: spargēļiem nogriež kātu galus, ja nepieciešams, pārgriež gareniski uz pusēm un liek vārīties vārošā sālsūdenī līdz tie mīksti, 3-8 minūtes. Nomazgā aukstā, tekošā ūdenī, notecina. Pastu pagatavo sālsūdenī saskaņā ar norādījumiem, līdz al dente. Pannā uzkarsē olīveļļu, iesit olas un liek virsū vāku, gatavojot zemā temperatūrā 3-4 minūtes – līdz olu baltumi savelkas, bet dzeltenumi joprojām ir vidēji mīksti. Kamēr tiek gatavotas olas, pastu nokāš, liek pasniegšanai domātā traukā, pievienojot spargēļus un valriekstu eļļu. Sadala četrās porcijās, katru porciju pasniedzot ar viegli ceptu olu, kas pārkaisīta ar sāli un sarīvētu Parmezāna sieru.