

ZELENA TJESTENINA SA RAKOVICAMA NA BIJELO

- 1 šalica od bijele kave mesa grancigule - što više to bolje, ali skupoća ove delicije ograničava mogućnosti nabave većih količina
- maslinovo ulje
- 1 dcl bilog vina
- 2 češnja bilog luka
- malo pretusimula (peršina)
- malo vrhnja za kuhanje
- 500 gr zelene tjestenine

Na malo maslaca i maslinova ulja dodati sitno sjecakni bili luk i peršin. Kad oni puste miris, to je tek minut, dva dodajte meso rakovice. Promiješajte i dodajte kvalitetno bilo vino.

Pustite da prokuha par minuta, da alkohol ishlapi pa dodajte vrhnje za kuhanje. Malo posolite, dodajte svježe mljeveni papar te ubacite kuhanu zelenu tjesteninu.

Promiješajte, ugasite vatru, pričekajte minutu, dvi i poslužite. Po želji pospite parmezanom, ili ako ste malo bolje sriće jer imate rodbinu u blizini Italije naribataje dobrog Grana Padana i Parmegiano Regano sira. Naravno, dobro vino i u slast!!

