

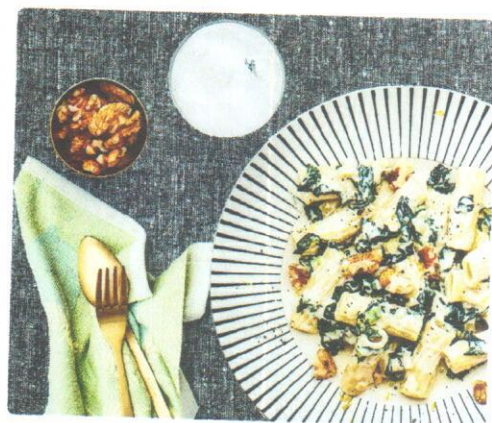
# Pasta med svartkål, gorgonzola och valnötter

Under 30 min

11 ingredienser

Medel

En riktig krämig ostsås med både pikant gorgonzola och len mascarpone är en dröm för smaklökarna. Den i Italien så uppskattade svartkålen utgör stommen i pastasåsen som är snabbt tillagad. En smakrik grön pastarätt som toppas med knapriga valnötter. *OCH SMARRIK CHORIZO*



## Ingredienser 4 portioner

1	gul lök
1	vitlösklyfta
200 g	svartkål
1 msk	olivolja
100 g	gorgonzolaost
1 dl	mascarponeost
2 dl	mjölk
1	citron
salt och svartpeppar	
4	port pasta (gärna tortiglioni)
1 dl	valnötter
2 st	<i>chorizo med hög fetthalt</i>

**För alla**

Innehåller laktos och mjölkprotein.  
Gör glutenfri: välj glutenfri pasta.  
Gör äggfri: välj äggfri pasta.

## Gör så här

Skala lök och vitlök. Hacka löken och riv vitlöken. Ansa och strimla svartkålen fint.

Fräs lök och svartkål mjuk i oljan. Dela ner gorgonzola och mascarpone i kålen. Häll på mjölken och koka upp under omrörning.

Tvätta och riv det yttersta av skalet på citronen. Rör ner citronskalet och smaksätt med salt, peppar och några droppar citronsaft.

Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen. Spara 1 dl av kokvattnet (för 4 port). Häll av pastan i ett durkslag. Vänd ner gorgonzolasåsen i pastan och späd eventuellt med lite kokvatten.

Hacka valnötterna grovt.

Servera pastan och toppa med valnötter.