

usilli z sosem serowym i bolognese z sosem sojowym

Czas ogółem **45 min** 45 min Czas przygotowania

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

Na bolognese z sosem sojowym:

200 g	mieszanego mięsa mielonego
1 łyżka	oliwy z oliwek
200 ml	bulionu drobiowego
4 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
2 łyżki	cukru
3 łyżeczki	mąki kukurydzianej lub skrobi ziemniaczanej
	Świeżo zmielony czarny pieprz

Na sos serowy i makaron:

240 g	fusilli
2,5	gałązki bazylii
400 g	zielonych szparagów (ok. 8 łodyg)
80 g	pomidorków koktajlowych (ok. 8 sztuk)
2	szalotki
2 łyżki	oliwy z oliwek
80 ml	białego wina
80 g	gorgonzoli
160 ml	bulionu warzywnego
160 g	śmietany
	Świeżo zmielony czarny pieprz

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Przygotuj bolognese z sosem sojowym. Podsmaż mięso na rozgrzanej oliwie. Dodaj bulion drobiowy, sos sojowy i cukier. Podduś krótko. Zmieszaj mąkę kukurydzianą lub skrobię ziemniaczaną z 4 łyżeczkami zimnej wody. Dodaj do sosu i zagotuj. Dopraw pieprzem i trzymaj na małym ogniu.

Krok 2

Ugotuj fusilli zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Umyj bazylię, otrzep z wody. Poodrywaj listki i drobno posiekaj.

Krok 3

Przygotuj sos serowy. Umyj szparagi, obierz dolną trzecią część i pokrój ukośnie na 3-4 cm kawałki. Umyj pomidory i pokrój je na pół. Szalotki obierz i pokrój w kostkę.

Krok 4

Na patelni podsmaż krótko szparagi i pomidory w jednej łyżce stołowej oliwy. Zdejmij i utrzyj w ciepłe. Podgrzej resztę oliwy na patelni, podsmaż szalotki. Dolej białe wino i zagotuj. Pokrój gorgonzolę w kawałki. Dodaj do sosu wraz z bulionem drobiowym i śmietaną. Roztop gorgonzolę i dopraw sos pieprzem.

Krok 5

Do sosu serowego dodaj fusilli, pomidory i szparagi. Wymieszaj i rozłóż na talerzach. Rozprowadź sojowe bolognese na wierzchu.

Udekoruj pieprzem i bazylią, podawaj.