

Fettuccini all' Alfredo

4 port

Pasta: 6 dl mjöl
1,5 tsk salt
1 msk olja
4 ägg

Ostmassa: 160 g rumstempererat smör
200 g färskriven parmesan (= ca 4 dl)
0,7 dl vispgrädde
1 tsk salt
nymalen svartpeppar

Lägg mjölet i en skål.

Vispa upp äggen lätt i en annan skål och blanda i saltet och oljan.

Häll äggblandningen över mjölet och arbeta ihop till en smidig deg.

Låt degen vila i kylan i minst en halvtimme.

Arbeta degen i en pastamaskin och gör bandnudlar.

Arbeta smöret till smidig konsistens, först med en gaffel, sedan med elvisp så att det blir lätt och luftigt.

Vispa försiktigt in grädden i små portioner i smöret och därefter osten, också den i omgångar. Smaksätt med salt och peppar.

Koka pastan i lättsaltat vatten.

Häll upp nudlarna i en förvärm� skål.

Vänd ner ostmassan med hjälp av ett par gafflar.

Servera på heta tallrikar och bjud nyriven parmesan till.