

# Spaghetti cu sos de ceapa si salvie



*Laura Sava*

Pentru mine aceasta reteta de spaghetti cu sos de ceapa si salvie a fost o noutate absoluta ☐

...dar mi-a placut nespus!!!!!!!!!!!!

Iar aici: **Gnocchi de dovleac in unt aromat**, aveti o alta idee faina cu salvie!

## Ingrediente:

- 500 g Spaghetti
- 350 g ceapa
- 3 catei de ustroi
- 10 frunze de salvie

- 2-3 linguri ulei de masline
- 250 ml supa de legume
- 50-60 g smantana acra (groasa)
- 60-80 ml smantana pentru frisca (frisca lichida neindulcita)
- sare, piper dupa gust

## **Mod de preparare:**

Mai intai, taiati ceapa in felii sau bucati.

Puneti uleiul la incins, adaugati ceapa, care nu trebuie tocata marunt (mai tarziu o vom face piure) si lasati-o la calit pana sticleste.

Dati usturoiul prin presa speciala si puneti-l in tigaie, peste ceapa. Amestecati bine pentru cca. un minut.

Turnati imediat supa de legume si lasati la fiert pana se inmoaie ceapa.

Cand e gata, se face piure cu mixerul de mana sau se trece printr-o sita.

Puneti apoi supa inapoi, pe foc mic, si adaugati cele 2 feluri de smantana; sarati si piperati dupa gust si mai lasati 2-3 minute sa fiarba la foc mic.

In continuare, se taie salvia felii, se adauga la sos, se acopera oala si se opreste focul. Se lasa acoperit cateva minute.

Spaghetti se fierb separat in apa cu sare.

Pastele se servesc calde impreuna cu sosul de ceapa si salvie.

Sunt foarte gustoase!!!