



Matgerð

PASTA GORGONZOLA

– Til okkum øll, ið elska ost

TIÐBILD PATURSSON

Eg kann nú deila mítt lív upp soleiðis: Lívið áðrenn og eftir gorgonzola. Eg livdi í 27 ár uttan, vónandi fái eg nú minst tvær ferðir so nógv ár við - lívið er altso ríkari við gorgonzola við mína lið (Cheasy/ostut orðing er uppá sítt pláss her - tí um ikki kærleika til ost, nær so? Tað bleiv mær annars fortalt, at fólk ið, ið fer at liva í 150 ár, longu er føtt - man tað fara at vera eg? Kanska havi eg meira enn 100 ár eftir at liva? So eri eg enn eitt smábarn!). Gorgonzola og eitt glas av ordiliga góðum víni - ber tað til at liva uttan? Soleiðis ordiliga at liva? Møguliga; men tað er ógvuliga torført, um tú fyrst fær smakk fyri tí.

Vit eru so smátt byrjaðar at fyrireika komandi Kunningarstovu árið í Nólsoy. Eins og hvørt ár leggja vit eina rúgvu av ætlanum, væl vitandi um at vit bara fara at náa á leið 1% av øllum tí vit ætla okkum.

Men hvat so, tað ger kanska ikki so nógv. Møguliga er tað frægari at hava 10.000 hugskot og náa 1%, enn at hava 10 hugskot og einki fáa upp í lag? Kanska; í øllum førum um tað ber til at lata summi av hugskotunum víðari. So tað geri eg nú: Pasta Gorgonzola! - Vit hava ein dreym um at gera eitt pasta gorgonzola kvöld á okkara lítlu kafé (sum enn ikki hevur fingið navn. Góð hugskot eru vælcomin!). Eitt kvöld við pasta <3, gorgonzola <3 og ordiliga góðum víni <3 - TAÐ er kærleiki <3 <3 <3. Men UM nú dreymurin (sum so nógvir) verður verandi dreymur, ja, so vil eg tryggja mær, at tit ikki vera svikin fyri upplivingina av pasta gorgonzola - gerið tað til døgurða í kvöld! Eg meini so við, heimurin kundi gingið undir í morgin, uttan at tú nakrantíð royndi tað. Og TAÐ hevði verið stórt spell.

ÁVARING: Fært tú smakk fyri gorgonzola, so sleppur tú ikki

av við tað aftur. So byrja ikki, um tú ikki ert fyrireikað uppá at gorgonzola fer at fylgja tær restina av lívinum. Tað er eitt sindur sum við royking - bara betur (bæði so og so).

Pasta Gorgonzola

– Til tvey/tveir/tvær

Man skuldi ímyndað sær at ein so fantastiskur rættur sum pasta gorgonzola tekur langa tíð at gera, men so er ikki. At gera pasta gorgonzola tekur ikki longri tíð enn at kóka pasta - sósini verður gjørd ímeðan tú bíðar eftir pastanum. Møguliga tú øtast við av øllum smørinum, ostinum og rómanum. Øtast tú bara, og kom so yvir tað. Tað nyttar einki at royna at gera pasta gorgonzola minni feitt. Ein dagin vit skuldu gera pasta gorgonzola á Kunningarstovuni áttu vit ikki róma - vit gera pastarættin regluliga, men royna at bíða til vit ikki halda tráanina út longur. Vit royndu okkum við

Soleiðis gert tú:

Set nógv lættsaltað vatn á kók í eini grýtu. Tá ið vatnið sprutt kókar koyrir tú pastaðið í grýtuna. Kóka til tað er al dente (tvs at tað enn hevur bit).

Ímeðan smeltar tú smør í eini stórari pannu, síðani letur tú ostin í, og letur eisini hann smelta - miðalhiti er best. Tá ið bæði ostur og smør er smeltað stoytir tú róman út yvir. Smakka sósina til við salti, og lat síðani sósina smákóka til pastaðið er klárt.

Tá ið pastaðið er klárt, silar tú pastavatnið frá (goym eitt sindur av pastavatninum) og koyrir kókaða pastaðið í pannuna til sósina. Koyr síðani eisini tvær súpuskeiðir av pastavatni á pannuna. Við tveimum gafflum rørir tú nú pastaðið og sósina væl saman - hetta stigið er týðningarmikið. Eftir 1-2 minuttir eru pastaðið og sósini vordin eitt. Servera við pipari og várleyki - og einum góðum glasi av víni.

mjólk, og gloyndu eisini alt um smørið. Nei, nei, nei... Vit royndu at siga ummmh og jaaaah, men tað var bara ikki gott - ikki so gott sum vit vita tað kann vera. So gang tær ein langan túr í haganum og et so títt smør-ost-róma-ríka pasta við góðari samvitsku.

Tilfar:

250 gram av feskum pasta ella 75 gram av turrum
50 gram av smøri
100 gram av gorgonzola
1.5 dl av róma
Pipar og salt
Várleyk

