inköpslistan.se

Av: Henrik Hägglund

4 port

Grönsaker, Huvudrätt, Vegetariska, Pasta

PASTA MED TRATTKANTARELLER

Ingredienser

200 g pasta *(valfri sort)*
50 g trattkantareller *(torkade)*
5 dl vatten *(till blötläggning)*
1 klyfta vitlök
1 st purjolök
smör *(att steka i)*
rapsolja *(att steka i)*
2 msk cognac *(att flambera i)*
2 dl grädde, visp
$^{1}/_{2}$ tärning buljong, svamp
30 g parmesan *(riven)*
salt
svartpeppar *(från kvarnen)*
bladpersilja *(till garnering)*
4 tsk tryffelolja *(valfritt)*

Gör så här

Koka pastan al dente i rikligt med saltat vatten.
Blötlägg kantarellerna i hett vatten några minuter.
Hacka vitlöken och strimla purjolöken.
Häll av vattnet från kantarellerna.
Fräs vitlök, purjolök och kantareller i en blandning av smör och rapsolja några minuter.
Salta och peppra.
Häll på cognac och flambera svamp- och lökfräset (glöm inte att slå av fläkten).
Smula ner buljongtärningen och slå på grädden. Låt puttra några minuter.
Späd med mjölk om det blir för torrt.
Häll av pastan men spara ett par matskedar av pastavattnet. Blanda ner pastan och pastavatten i svampsåsen. Strö över parmesan. Låt pastan suga åt sig av såsen under några minuter under omrörning.
Smaka av med salt och peppar.

Servera i djuptallrikar och garnera med lite hackad bladpersilja. Häll eventuellt över en tsk tryffleolja på varje portion