PASTA

Skogssvampspasta med smörstekta kantareller & pecorino

Kock: **Mats Westergren** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Har du mycket svamp som ligger i frysen från höstens svampplockningar? Testa då att göra denna läckra, enkla och smarriga svamppasta!

INGREDIENSER

30

SKOGSSVAMPSPASTA

valfri pasta till fyra personer
2 msk olivolja, extra virgin
300 g blandad skogssvamp
1 stycken gul lök, fint hackad
3 stycken vitlöksklyftor, finhackade
1 stycken färsk röd chili, finhackad (smaka av)
2 msk tomatpuré
2 dl matlagningsgrädde
2-3 dl pastavatten
1 st tärning svampbuljong
1 dl vitt vin, torrt
1 dl riven pecorino romano ost
1 dl färsk persilja, finhackad
1 dl färsk timjan, finhackad
citronsaft
salt & nymalen svartpeppar

SMÖRSTEKTA KANTARELLER

1 msk olivolja, extra virgin
100 g fina och rensade kantareller
1 msk smör
salt & nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Hetta upp en panna med olivolja och fräs ur vätskan ur svampen.
2. Tillsätt vitlök, gul lök och chili. Låt bli genomskinlig.
3. Fräs tomatpuré i någon minut. Tillsätt vinet och låt det koka bort.
4. Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen. Häll på matlagningsgrädde och svampbuljongtärningen och låt koka ihop. När pastan börjar bli klar, späd med pastavatten.
5. Rör ner pecorino, timjan och persilja. Smaka av med citronsaft, salt och peppar.
6. Smörstek kantarellerna.
7. Blanda pastan med såsen. Servera och toppa med de smörstekta kantarellerna och mer riven pecorino!