



PASTA

Hemlagad pasta med svampsås

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Hemlagad pasta med en gräddig sås på färsk svamp. Använd kantareller, trattkantareller eller karljohansvamp. Ett vitt vin från Bourgogne passar utmärkt till detta, i synnerhet till karljohansvamp.

INGREDIENSER

Hemlagad pasta

5 dl durumvetemjöl
3 st medelstora ägg
2 msk vatten
2 msk olivolja
2 krm salt

Pastasås

300 g färsk svamp
1 st gul lök
1 msk smör
5 dl vispgrädde
100 g färskt riven parmesanost



1 krm salt
1 krm mald svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Häll upp mjölet i en hög och gör ett hål i mitten. Knäck ner äggen i hålet tillsammans med olja, salt och vatten.
- 2** Vispa försiktigt med en gaffel så att ägg och olja blandar sig. Fös sedan försiktigt med ena handen ned lite mjöl i taget i äggsmeten. Blanda eller fös försiktigt ihop degen.
- 3** Knåda i minst 7 minuter tills du har en mjuk, blank och elastisk deg. Låt den sedan vila i kylskåpet i cirka 30 minuter.
- 4** Dela upp degen i fyra lika stora delar. Kavla ut varje del på ett lätt mjölat bakkbord till en mycket tunn kaka. Skär till eller sporra pastadegen till olika former, det går också bra att använda en pastamaskin. Låt pastan sedan hänga och torka en stund innan du kokar den.
- 5** Skär svampen i bitar och hacka löken. Fräs svampen i lite smör i en stekpanna så att all vätska går bort. Lägg i löken och fräs den tills den blir gyllengul. Häll nu på med grädden och låt koka upp. Sänk värmen och låt det sjuda i 3-4 minuter.
- 6** Riv parmesanosten och rör ned den i svampsåsen, smaka av med salt och peppar.
Koka pastan al dente i rikligt med vatten.
- 7** Lägg nu i pastan i såsen och vänd om ordentligt. Om det blir för stabbigt så kan du tillsätta lite mjölk.