



PASTA

Pasta di Piero Moreno

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



Hemlagad pasta när den är som bäst.

Se till att hitta fräsch färsk svamp, gärna kantareller.



INGREDIENSER

HEMLAGAD PASTA

5 dl durumvete
3 st ägg
2 msk vatten
2 msk olivolja
2 krm salt

SÅSEN

300 g kantareller
1 st gul lök
1 msk smör
5 dl vispgrädde
100 g parmesanost

1 msk salt
1 msk svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Häll upp mjölet i en hög och gör ett hål i mitten. Tillsätt äggen samt olja, salt och vatten i hålet.
- 2** Vispa försiktigt med en gaffel så ägg och olja blandar sig.
- 3** Fös nu försiktigt med ena handen ned lite mjöl i taget i äggsmeten. Blanda eller fös försiktigt ihop degen.
- 4** Beräkna minst 6-8 minuters knådning. Du ska ha en mjuk, blank och elastisk deg. Låt degen vila i kylskåp cirka 30 minuter.
- 5** Dela degen i fyra lika stora delar. Kavla ut varje del på lätt mjölat bakkbord till en mycket tunn kaka.
- 6** Skär eller sporra till olika former. Det går också bra att använda en pastamaskin. Låt pastan hänga och torka en stund innan du kokar den.
- 7** Koka pastan al dente. Skär under tiden svampen i bitar och börja hacka löken.
- 8** Fräs svampen i lite smör i en stekpanna så att vätskan går bort. Lägg i löken och fräs tills den blir gyllengul.
- 9** Häll i grädden och låt koka upp. Låt sjuda i 3-4 minuter.
- 10** Riv parmesanosten och rör ner. Salta och peppra.
- 11** Lägg pastan i såsen och vänd runt ordentligt. Om det blir för stabbigt kan du späda med lite mjölk.