PASTA

Pasta di Piero Moreno

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

60

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 bakbord 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.