



Pappardelle med Svamp

Kock: **Todd English** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Svamp som är preparerad på det enklaste sättet med schalottenlök, vin och rosmarin tillsammans med färsk pasta. En drömrätt helt enkelt!



INGREDIENSER

340 g färsk semolina pappardelle
340 g blandad svamp
4 msk finhackad schalottenlök
110 ml torrt vitt vin
3 msk olivolja
6 msk osaltat smör
1 krm havssalt
1.5 msk färskt hackad rosmarin
5.25 msk färskt riven parmesanost

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hetta upp en stor stekpanna med olivolja på medium-låg värme och tillsätt den skivade svampen, salt och peppar och sautera utan att röra om i 5 minuter. (Sänk värmen till låg om det behövs så att det inte bränns. Svampen kommer att släppa sin vätska under tillagningen för att sedan börja absorbera den igen.)
- 2** Tillsätt den finhackade löken och vitt vin och öka värmen till medium. Sautera i 3 minuter tills schalottenlöken är mjuk och vinet har absorberats. Rör sedan i rosmarin.
- 3** Koka pastan, spara lite av vattnet och blanda pastan i stekpannan med svampen. Tillsätt smöret och rör om tills det har smält. Häll i lite av pastavattnet om det behövs och smaka av med salt och peppar. Lägg upp i stora skålar och toppa med färskt riven ost och servera direkt.