PASTA

Pappardelle med Svamp

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

30

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 slat och peppar. Lägg upp i stora skålar och toppa med färskt riven ost och servera direkt.