PASTA

Ragù ai funghi - pastapanna med svamp

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **45 min** Portioner: **4**

Härlig vegetarisk panna med pasta, tomat och svampragu.

Vegetarisk vardag med Mutti - grön höstmiddag med tomaten i fokus.

45

INGREDIENSER

70 g torkad karl-johansvamp
100 g färsk shitakesvamp
150 g färsk portobellosvamp
1 brk mutti polpa
1 gul lök
1 tsk chiliflakes
3 kvistar selleri
1 morot
2 klyftor vitlök
1 tärning grönsaksbuljong
0.5 glas vitt vin
500 g pasta pappardelle
parmesan
persilja
citron
smör till stekning

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att koka upp vatten och häll det över den torkade svampen. Låt dra i 20 min. Spara vätskan från svampen.

2. Hacka svampen i något större bitar. Stek den färska och torkade svampen ordentligt med olja, smör och salt. Stek i omgångar om inte allt får plats i stekpannan. Lägg sedan svampen åt sidan. Viktigt att all svamp blir ordentligt brynt.

3

Finhacka lök, selleri och morötter. Addera en klick smör i en stekpanna och fräs på svag värme tills grönsakerna mjuknar något och löken blivit glansig. Pressa därefter i vitlöksklyftorna och addera chiliflakes. Häll över det vita vinet och lite vätska från den torkade svampen och låt det reduceras ned. Tillsätt sedan Mutti Polpa. I med buljongtärningen och låt såsen koka ner på medelhög värme. Lägg därefter i den brynta svampen i tomatsåsen. Detta är svampragun.

4

Koka upp ett paket med pasta pappardelle. Kom ihåg att salta vattnet rikligt. När pastan har ca 1 minut kvar av sin koktid och ännu är lite för hård är det dags att hälla av pastan ? men spara lite av pastavattnet i en skål. Addera därefter en klick smör i en stekpanna och lägg i svampragun tillsammans med pastan. Tillsätt pastavatten i stekpannan och rör om tills pastan och såsen blir riktigt krämig och smakerna sätter sig ordentligt. Servera genast och garnera med parmesan, hackad persilja samt riven citronzest.