

פסטה פפרדלה ברוטב פטריות
וערמונים מוקרם

רכיבים

- גרם פרפקטו פסטה פאפארדלה רחבה (פפרדלה) אסם
- פטריות פורטובלו פרוסות
- גרם פטריות שיטאקה מיובשות
- 1/2 2/1 כוס מים חמים, להשריה
- גרם חמאה
- ערמונים אפשרי מאריזה בוואקום
- 1/4 4/1 כוס יין לבן
- כף גבינת פרמזן מגוררת מגורר
- 1/2 2/1 מיכל שמנת מתוקה
- זר פטרוזיליה קצוצים דק

הכנה

1. לסיר בינוני עם שני שלישי מי מלח רותחים מכניסים את עלי פסטה פפרדלה(רחבים) ומבשלים במשך כ-4-5 דקות, עד למצב אל דנטה (כמעט מבושל לחלוטין).
2. מסננים ומניחים בקערה. (יוצקים מעט שמן על הפסטה, ולערבב, על מנת למנוע הדבקות).
3. במקביל, מוסיפים את פטריות הפורציני המיובשות לקערית המכילה מים חמים ומשרים במשך כ-15 דקות.
4. מוציאים את הפטריות מהמים, מניחים על צלוחית, ושומרים על המים. יעשה במים שימוש מאוחר יותר.
5. במחבת רחב ממסים את החמאה ומאדים את הפטריות, כשהן מזהיבות מוסיפים למחבת את הערמונים, מאדים אותם במשך עוד כדקה אחת ויוצקים למחבת את היין היבש.
6. מוסיפים למחבת את המים שבהם השרנו את הפורציני, את גבינת הפרמזן והשמנת המתוקה, מתבלים במלח ופלפל. ומערבבים היטב.
7. מוסיפים את הפסטה המבושלת ומבשלים עוד דקה עד שהרוטב נספג ומגישים מיד.
8. מפזרים מעל את גבינת הפרמזן מגוררת וכן את עלי הפטרוזיליה הקצוצים דק.

30 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕