

פסטה פאפארדלה פטריות



רכיבים

- חבילה פרפקטו פסטה פאפארדלה
- גרם פטריות שמפיניון
- גרם פטריות פורטובלו
- גרם פטריית שיטאקה מיובשת
- גרם חמאה
- שיני שום קצוצות
- כוס יין לבן
- ענפי תימין
- גרם גבינת פרמזן מגוררת

הכנה

1. מבשלים את הפסטה לפי ההוראות שעל גבי האריזה.
2. מחממים במחבת את החמאה, מוסיפים את שיני השום הקצוצות, מלח, פלפל, יין לבן, 50 גרם גבינת פרמזן מגוררת, ועלים משני ענפי תימין.
3. חותכים את הפטריות לחתיכות גדולות, ומוסיפים למחבת.
4. מטגנים את הפטריות כ-8 דקות, עד שהן מתרככות מעט.
5. מוסיפים את הפסטה למחבת, ומערבבים היטב.
6. להגשה - מפוררים מעל המנה 50 גרם פרמזן ועלי תימין. בתיאבון!

30 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕