

פטוצ'יני פונגי ברוטב שמנת



רכיבים

- בצל קצוץ לחצאי עיגולים
- שיני שום קצוצות דק
- סלסילה פטריות שמפיניון פרוסות, לא מקופסת שימורים
- כף פטרוזיליה קצוצה דק דק, ללא גבעולים
- כפית שמיר קצוץ דק דק
- גרם חמאה
- גרם שמן זית
- 1/3 3/1 כוס יין לבן
- מיכל שמנת מתוקה
- כף מלח או לפי הטעם
- כפית פלפל שחור גרוס או לפי הטעם
- כפיות אגוז מוסקט טחון מגורר טרי
- גרם פרפקטו פסטה פאפארדלה או ספגטי
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגוררת

הכנה

1. מרתיחים מים לפסטה (לפחות 4 ליטר), ממליחים היטב ומוסיפים קצת שמן זית.
2. במקביל, על מחבת גדולה ממיסים את החמאה בשמן הזית. מטגנים את הבצל ארבע דקות, מוסיפים שום וממשיכים לטגן עד שהבצל שקוף וריח השום נישא.
3. מוסיפים את הפטריות ומטגנים על אש גבוהה.
4. מוסיפים יין לבן ומבשלים לצמצום הנוזל.
5. מתבלים, מוסיפים שמנת ומסמיכים.
6. שמים את הפסטה בסיר ומבשלים לפי הוראות היצרן.
7. מסננים את המים מהפסטה ומערבבים ביחד עם הרוטב.
8. מגישים מיד ומוסיפים פטרוזיליה, שמיר ופרמזן מגוררת מלמעלה.

45 דקות

4 servings 4