



הכנה

רכיבים

1. מבשלים את הפסטה לפי ההוראות. בזמן שהיא מתבשלת מכינים את הרוטב:

2. במחבת רחבה וכבדה מחממים חמאה ושמן. מוסיפים את הבצלצלים ומאדים תוך ערבוב כ-3 דקות, עד שהבצל שקוף .

3. סוחטים את פטריות הפורציני (שומרים את מי השריה) וקוצצים דק.

4. מוסיפים את כל הפטריות למחבת ומאדים תוך ערבוב 3-4 דקות. מוסיפים את הקישואים, השום, ועשבי התיבול ומטגנים עוד 2 דקות. [טיגון]

5. מוסיפים את מי הפורציני, את השמנת ואת מרק התיבול, מביאים לרתיחה. מבשלים ברתיחה עוד כ-5 דקות. מתבלים ומבשלים עוד שתי דקות.

6. מוסיפים את הפסטה המוכנה ואת קליפת הלימון. מערבבים היטב. טועמים ומתקנים תיבול. מפזרים עירית קצוצה ומגישים.

40 דקות

6 servings 6
- גרם פסטה אסם ספגטי 8

שקית פטריות פורציני (20 גרם) מושרות בשליש כוס מים רותחים למשך חצי שעה

גרם חמאה

כפות שמן קנולה

בצלי שאלוט (פנינה) קלופים, חצויים ופרוסים

סלסילה פטריות שמפיניון (כ-250 גרם), מנוקות וחתוכות לרבעים

גרם פטריות פורטובלו מנוקות מהרגל, חצויות ופרוסות

קישוא צעיר חצוי ופרוס

שיני שום כתוש כתושות

כף תימין

עלים מרווה טריים , קרועים ביד

פלפל אדום חריף קצוץ לפי הטעם (אם רוצים)

מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל)

כפית מרק טעם עוף ר.טבעיים

כפית גרידת לימון

קורט פלפל שחור

קורט אגוז מוסקט מגורר

1/2 2/1 זר עירית קצוצה, להגשה

קורט מלח