Pasta med svampe



Friske danske kantareller fås fra juli til oktober. Her er en meget enkel og lækker pastaret, som kan laves som forret til gæster eller som dejlig hverdagshovedret med et stykke kylling eller fisk til. Det er umamien i svampene og i parmesanosten, som gør, at retten smager så fantastisk.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 25 minutter
Antal personer: 4

Ingredienser

- 250 g pasta tagliatelle
- 250 g svampe, helst kantareller, men andre kan sagtens bruges
- 2 skalotte løg
- 1 fed hvidløg
- Salt og peber
- Ekstra jomfruolivenolie
- Bredbladet persille
- Frisk parmesan

Til denne ret anbefaler vi



Quinta do Pégo Ekstra Jomfru Olivenolie, ½ l.
Quinta do Pégo
Douro, Portugal, Portugal
Varenr. 4009628



Murphy-Goode Chardonnay
Murphy-Goode Winery
Californien, USA
Varenr. 6445236



Mâcon-Fuissé Les Pelées
Domaine Sebastien Giroux
Bourgogne, Frankrig
Varenr. 1545536



Langhe Nebbiolo
Azienda Agricola Sottimano
Piemonte, Italien
Varenr. 2362636

Fremgangsmåde

Skalotteløgene skæres i fine tern og klares i lidt olie, hvorefter det pressede hvidløg tilsættes.

Svampene skæres i skiver og svitses, så al væde fordamper, og til de er blevet lidt sprøde. Salt og peber drysses på.

Samtidig koges pastaen som anvist på pakken. Pastaen dryppes hurtigt af i en sigte og blandes i en varm skål - først med lidt olie og derpå med svampene og den hakkede persille.

Hvis retten portionsanrettes, er det vigtigt, at dette også sker på varme tallerkener, da pastaen ellers bliver for kold, hvilket ødelægger den fine ret.

Serveres lynhurtigt med en kvist persille på toppen. Nyrevet parmesan serveres til.

Find vin til svampe her