Kantarellpasta



Ingredienser

♥ 500 g linguine (eller annen pasta)
♥ 3 ss smør
♥ 3 sjalottløk
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 600 g kantareller
♥ 1,5 dl hvitvin
♥ 3 dl kremfløte
♥ 1 dl revet parmesan
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Finhakk sjalottløk og hvitløksfedd. Smelt smør i en stor panne og tilsett hakket løk og hvitløk. Stek på middels varme til løken blir blank og gyllen.

Rens kantarellene og riv dem fra hverandre i mindre biter. Ha kantarellene i pannen og la de steke sammen med løken til du ser at kantarellene har avgitt en del av væsken. Småkok til væsken fra har fordampet.

Tilsett hvitvin og la dette småkoke på middels varme til hvitvinen er redusert til omtrent halvparten.

Tilsett kremfløte og småkok i et par minutter til slik at sausen tykner litt. Smakt til med kvernet salt og pepper.

Kok pastaen i en stor kjele med godt saltet vann etter anvisning på pakken. Pastaen skal kokes til den er knapt al dente.

Løft den kokte pastaen ut av kjelen og over i pannen.

Vend godt rundt på pastaen slik at den fordeler seg jevnt i sausen. La pastaen koke med sausen i et par minutter. Spe eventuelt med litt pastavann.

Topp pastaretten med masse revet parmesan. Serveres straks.

Tips

♥ Rens kantarellene skånsomt. Jeg børster bort all jord og skjærer av deler som er stygge. Deretter skyller jeg dem forsiktig i vann og tørker av med kjøkkenpapir.

♥ Jeg har her brukt linguine, som er tynne båndspagetti. Du kan alternativt bruke tagliatelle (litt tykkere båndspagetti) eller vanlig spagetti.

♥ Hvitvin kjøpes på polet. Det har ikke så mye å si hvilken type du bruker. Alkoholen fordunster når du koker sausen, så det går fint å servere denne retten til barn. Du kan alternativt smake til sausen med 1 - 2 ss hvitvinseddik dersom du ønsker å unngå hvitvin.

♥ Bruk helst ferskrevet parmesan. Det gir bedre smak enn parmesan som kjøpes ferdigrevet.

♥ Hvis du vil ha litt grønt, kan du vende fint hakket gressløk eller persille i pastaretten sammen med revet parmesan.

♥ Server pastaen nylaget. Dersom den blir stående, vil pastaen trekke til seg sausen slik at retten virker tørr. Hvis dette skulle skje, kan du spe med mer fløte og pastavann for å lage mer saus.

♥ En enkel grønn salat er supert tilbehør, se for eksempel **Italiensk ruccolasalat med parmesan**. Du kan eventuelt også servere stekt kjøtt eller kylling sammen med kantarellpastaen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kantarellpasta