

Skogssvampspasta med smörstekta kantareller & pecorino

SKOGSSVAMPSPASTA

valfri pasta till fyra personer
2 msk olivolja, extra virgin
300 g blandad skogssvamp
1 stycken gul lök, fint hackad
3 stycken vitlöksklyftor, finhackade
1 stycken färsk röd chili, finhackad (smaka av)
2 msk tomatpuré
2 dl matlagningsgrädde
2-3 dl pastavatten
1 st tärning svampbuljong
1 dl vitt vin, torrt
1 dl riven pecorino romano ost
1 dl färsk persilja, finhackad
1 dl färsk timjan, finhackad
citronsaft
salt & nymalen svartpeppar

SMÖRSTEKTA KANTARELLER

1 msk olivolja, extra virgin
100 g fina och rensade kantareller
1 msk smör
salt & nymalen svartpeppar