



# Skogssvampspasta med smörstekta kantareller & pecorino

Kock: **Mats Westergren** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Har du mycket svamp som ligger i frysen från höstens svampplockningar? Testa då att göra denna läckra, enkla och smarriga svamppasta!



## INGREDIENSER

### 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 matlagingsgrädde

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



## GÖR SÅ HÄR

- 1** Hetta upp en panna med olivolja och fräs ur vätskan ur svampen.
- 2** Tillsätt vitlök, gul lök och chili. Låt bli genomskinlig.
- 3** Fräs tomatpuré i någon minut. Tillsätt vinet och låt det koka bort.
- 4** Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen. Häll på matlagningsgrädde och svampbuljongtärningen och låt koka ihop. När pastan börjar bli klar, späd med pastavatten.
- 5** Rör ner pecorino, timjan och persilja. Smaka av med citronsaft, salt och peppar.
- 6** Smörstek kantarellerna.
- 7** Blanda pastan med såsen. Servera och toppa med de smörstekta kantarellerna och mer riven pecorino!