Krämig pasta med färsk svamp och soltorkade tomater

Jonny · 2024-11-14



Förberedelsetid

20 minuter

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 personer

Description

Det här blir en sådan där underbar krämig pasta som inte alls är såsig och rinnig underbar sås som man låter pastan rumla runt i en stund så den suger åt sig nästan all vätska. Sen river man över en bit riktigt god parmesanost och resultatet blir en härligt krämig pasta.

Ingredienser

- Tortiglioni (eller annan pasta med liknande form) för 4 portioner
- **300** g färsk svamp (champinjoner)
- **250** g soltorkade tomater i olja
- **1** gul lök
- **1** msk grönsaksbuljongspulver
- svartpeppar
- **3** dl grädde
- färsk persilja
- ca 2 dl pastavatten
- riven parmesanost
- färsk persilja
- några färska baselika blad

Instruktioner

1. Koka pastan enligt anvisningarna på paketet.
2. Skiva svampen tunnt och stek i en het, torr panna under omrörning.
3. Finhacka soltorkade tomater och lök. När svampen börjat få färg och släppt ifrån sig vätska, tillsätt de soltorkade tomaterna och löken.
4. Drag ner värmen till medel och stek tills löken är genomskinlig.
5. Krydda med grönsakspulver och svartpeppar.
6. När pastan har cirka en minut kvar att koka, tillsätt grädden i stekpannan med svampen och låt allt koka upp.
7. Finhacka persilja och blanda i såsen.
8. Späd pastasåsen med varmt pastavatten till önskad konsistens. Häll sedan av den färdigkokta pastan, blanda ned i såsen och rör om.
9. Låt stå kvar på den varma spisen i cirka en minut så pastan riktigt suger åt sig av såsen.
10. Servera den krämiga pastan med finhackad persilja och rikligt med riven parmesan. Låt fredagsmyset börja!
11.