

WORTH TO EAT...

Food blog

Tagliatelle s houbami a mascarpone

Potřebujeme

- 400 g těstovin tagliatelle
- 2 šalotky
- 4 stroužky česneku
- 50 g másla
- 500 g čerstvých hub (/mražených)
- 250 g mascarpone
- 200 ml suchého bílého vína
- 50 g strouhaného parmezánu
- 1 lžička soli
- čerstvě mletý pepř
- pár snítek čerstvé hladkolisté petrželky
- voda z těstovin dle potřeby (asi 100-200 ml)



Jak na to:

Začneme tím, že si připravíme houby. Očistíme je a nakrájíme na plátky. Pokud nemáte k dispozici lesní houby, lze použít i žampiony. Jestli ale máte alespoň sušené, nebojte se jich pár k žampionům přidat, pro to správné aroma :-).

V hlubší pánvi rozpustíme máslo a osmahneme na něm nadrobno nakrájenou šalotku dosklovata. Po minutce přidáme prolisovaný česnek a krátce ho restujeme. Přisypeme houby a za stálého míchání je opékáme, než změknou. Asi po 5 minutách přidáme pepř a sůl a vše zalijeme bílým vínem a mícháme zhruba dalších 5 minut, než se všechno alkohol vypaří.

Zatím co restujeme houby, dáme vařit vodu na těstoviny. Do osolené vroucí vody vložíme tagliatelle a vaříme je dle času uvedeného na obalu, dokud nejsou al dente.

K houbám přidáme mascarpone a parmezán a oba sýry necháme v pánvi rozpustit. Podle potřeby poté omáčku, pokud je příliš hustá, naředíme vodou z těstovin.

Scezené těstoviny promícháme s omáčkou a ihned podáváme. Na talíři posypeme nasekanou hladkolistou petrželkou a ozdobíme hoblinkami parmezánu.