

Svamp- och baconpasta

Ingredienser

30 g Torkad karljohansvamp (Stensopp)
3 dl Kallt vatten
180 g Bacon
1 st Bananschalottenlök
2 st Vitlöksklyfta
3 dl Grädde
0,5 tsk Grovmalen svartpeppar
0,5 tsk Salt
280 g Tagliatelle
40 g Pecorino
2 msk Färsk persilja

Lyxa till vardagen med en krämig pasta med gräddig svampsås och knaperstekt bacon.

Förberedelsetid: 00:15

Tillagningstid: 00:15

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 4

Tillagning

1.
Blötlägg de torkade svamparna i 3 dl kallt vatten i tio minuter.
2.
Skär bacon i små bitar och stek i en het stekpanna tills baconet är knaprigt. Häll över på en tallrik med ett hushållspapper så att extra fett rinner av.
3.
Skala och finhacka lök och vitlök. Fräs löken i samma stekpanna som baconet stektes i.
4.
Krama vätskan ur svamparna och skär dem i mindre bitar. Ta vara på vätskan.
5.
Stek svampen tillsammans med löken på medelvärme i ett par minuter och tillsätt grädde och hälften av vätskan som svamparna låg i. Låt såsen puttra på låg värme medan tagliatellen kokar.
6.
Smaksätt svampsåsen med salt och peppar. Rör ner tagliatelle, bacon och den rivna pecorinon i såsen.
7.
Servera pastan med extra pecorino och persilja. Tips: Spara resten av svampvätskan och använd i en Bolognesesås.