

Papardelle con funghi cucinate con le raffinate specialità di pasta di Jeremiah (4 persone):

Pasta:

400 g di papardelle cuocere al dente in acqua salata secondo le istruzioni della confezione;

1 tazza di acqua per la pasta e mettere da parte; scolare la pasta;

Salsa ai funghi:

2 cipolle e
1 spicchio d'aglio tagliare in piccoli pezzi e

4 cucchiaini di olio d'oliva friggere

250 g di funghi tagliare a dadini e soffriggere con le cipolle allo stesso modo, condire con

100 ml di vino bianco deglassare la padella e lasciare che l'alcol evapori un po';

300 ml di brodo vegetale e ridurre tutto;

1 goccio di panna (250 ml) Aggiunga l'acqua e faccia bollire di nuovo, diluendo con l'acqua della pasta, se necessario;

Immerga le papardelle nella salsa di funghi e le ricopra con i funghi saltati;;

Topping:

- Funghi saltati (condire con salsa teryaki se necessario) &
- Funghi secchi