



- cocina muy sencilla -

0292 PASTA FRESCA CON BOLETUS EDULIS

INGREDIENTES

- Pasta fresca (400 gr)
- Boletus edulis (400 gr)
- Grasa de pato (3 cucharadas)
- Cebolleta (1)
- Salvia (8 hojas)
- Mantequilla (50 gr)
- Queso parmesano (al gusto)
- Ajo (1)
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Pela y pica la cebolleta y el ajo. Limpia bien la seta y trocéala.

En una sartén al fuego pon la grasa de pato y en ella sofríe la cebolleta con un poquito de sal. Cuando esté pochada, añade el ajo y deja que poche.

Cuando esté pochada la cebolleta con el ajo, añade la seta, primero los trozos blancos y un poco después los verdosos de las láminas que tardan menos en hacerse. Añade un poquito más de sal.

Pon una olla con agua a hervir con un buen puñado de sal. Cuando hierva, baja el fuego para que continúe hirviendo pero no a borbotones. Introduce la pasta que estará hecha en unos 3 minutos. Escúrrela.

Pon una sartén con la mantequilla y las hojas de salvia troceadas. Saltea la pasta en esta mantequilla y añade pimienta molida al gusto.

Sirve los platos de pasta acompañados del refrito de boletus edulis con parmesano al gusto, un poco más de pimienta molida y un chorrito de aceite de oliva.