

Czarny makaron z borowikami



Składniki

200 g - Makaron czarny tagliatelle
150 g - Śmietana 18%
150 g - Świeże borowiki
1 szt. - Cebula
1 łyżka - Masło
1 łyżka - Oliwa
100 ml - Wino białe półwytrawne
Do smaku szczypta - Sol i pieprz
2 łyżka - Natka pietruszki

Opis wykonania

Niecodzienny, czarny makaron tagliatelle z sosem śmietanowym z pietruszką i borowikami.

Borowiki oczyszczamy, kroimy w paski lub kostkę, podsmażamy na maśle z oliwą. Jak zmiękną dokładamy pokrojoną w piórka cebulę i razem smażymy na złoty kolor. Następnie podlewamy winem i redukujemy jego objętość. Dodajemy sól i pieprz oraz śmietanę. Wszystko łączymy i chwilę gotujemy aby sos zgęstniał. Posypujemy świeżą pietruszką i mieszamy. Całość przekładamy na ugotowany makaron. Ozdabiamy świeżym zielonym. TIP: można podostrzyć smak odrobiną papryczki chilli, która bardzo drobno kroimy i podsmażamy na patelni na chwilę przed wlaniem wina (ok. 2 min).