



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pasta alla Norcina - Cremet pasta med markchampignon, trøffelolie og linquica

Pasta alla Norcina

½ stk løg
1 fed hvidløg
100 g markchampignon
2 stk grillpølser m. linquica
½ spsk hvidvinseddike
1 dl piskefløde
200 g pasta
1 pk tanelli ost
1 tsk trøffelolie
1 dl vand ^b
½ dl kogevand ^b

Insalata verde

1 stk rødløg
50 g salatmix napolitana
½ stk citron

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. **Forberedelse:** Pil begge slags løg og hvidløg. Skær rødløg og champignon i skiver. Hak løg og hvidløg fint.
3. **Pasta:** Kom pasta i det kogende vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den. Gem den angivne mængde kogevand, inden du hælder vandet fra.
4. **Pasta alla Norcina:** Skær pølserne i mindre tern. Varm lidt olie op i en stegepande og brun pølesetern ca. 3 min. Tilsæt svampe, hakket løg og hvidløg og steg yderligere 3 min. Tilsæt hvidvinseddike, vand og fløde. Lad det simre ca. 2 min.
5. **Insalata verde:** Kom salaten i en skål og bland den med rødløget. Dres det med lidt presset citronsaft, olivenolie, lidt salt og friskkværnet sort peber.
6. **Pasta alla Norcina forsat:** Riv osten og vend sammen med pasta, sauce og trøffelolie. Rør til det er cremet, fortynd evt. med lidt pastavand, hvis det ønskes. Smag til med salt og peber.
7. Servér pasta alla Norcina med insalata verde.