



## Wino Toskanii

### Tagliatelle con funghi Champignon - tagliatelle z pieczarkami i kremowym sosem

#### Składniki na 4 porcje:

- 500g makaronu tagliatelle
- 2 łyżki przecieru pomidorowego
- 200 ml śmietany 30%
- 100 g pieczarek
- oliwa z oliwek
- 1 pęczek szczypiorku cebulowego
- 3 ząbki czosnku
- garść świeżej bazylii
- garść natki pietruszki
- pieprz, sól do smaku
- ser grana padano
- 100 ml białego wytrawnego wina

#### Przygotowanie:

Na rozgrzaną patelnię wlej oliwę i dodaj drobno posiekaną jasną część szczypiorku cebulowego i drobno pokrojony czosnek. Po chwili dodaj pokrojone pieczarki i całość podsmaż przez parę minut. Zwiększ ogień i wlej wino. Po odparowaniu wina dodaj przecier pomidorowy, a po krótkim czasie śmietankę, całość gotuj około 5 minut.

W międzyczasie ugotuj makaron, odcedź go i dodaj na patelnię do sosu. Wszystko dokładnie wymieszaj i posyp startym serem grana padano oraz według uznania posiekaną zieloną częścią szczypiorku cebulowego, bazylią i natką pietruszki.