



## Wino Toskanii

### Tagliatelle ai funghi Porcini – makaron z borowikami

#### Składniki na 2 osoby:

- 250 g makaronu (tagliatelle lub pappardelle)
- 40 g startego parmezanu
- 3 lub 4 borowiki (zależnie od ich wielkości)
- śmietanka do gotowania
- posiekana natka pietruszki
- 1 ząbek czosnku
- sól i pieprz
- oliwa z oliwek

#### Przygotowanie:

Oczyść grzyby i pokrój na kawałki (trzcina na drobniejsze, kapelusze na grubsze). Na patelni rozgrzej oliwę i wrzuć obrany i przekrojony na pół ząbek czosnku. Jak tylko czosnek się zarumieni wyjmij go z patelni (uwaga, żeby się nie przypalił), dodaj grzyby i smaż na dużym ogniu. Po 2 minutach zmniejsz ogień, dopraw grzyby solą i pieprzem i dodaj odrobinę posiekanej natki pietruszki. Przykryj patelnię pokrywką i gotuj grzyby przez maksymalnie 10 minut, od czasu do czasu mieszając. Pamiętaj, że 10 – 12 minut, to optymalny czas gotowania, gdyż za długo trzymane na ogniu grzyby rozgotują się i stracą swój wspaniały smak. Gdy grzyby zaczną przyklejać się do dna patelni dodaj odrobinę gorącej wody i mieszaj, dzięki czemu utworzy się kremowy sos.

W międzyczasie ugotuj makaron i dodaj go na patelnię, posypując resztą natki pietruszki. Jeszcze tylko odrobina pieprzu, oliwy oraz parmezanu i danie gotowe. Podobnie postępuj w wersji ze śmietaną. Tuż przed wyłączeniem ognia dodaj na patelnię śmietanę oraz starty parmezan i dobrze wymieszaj. Smacznego!