

Pasta med chilifräst portabello



Pasta med chilifräst portabello

En rätt med hetta och, syrlighet och friska toner. En favoritpasta som piggar upp en grå novemberdag eller som svalkar en het sommarkväll. Är man känslig mot hetta så kan man minska mängden chiliflakes, och såklart gäller samma på andra hållet!

Ingredienser:

3 portabellosvampar
4 vitlöskklyftor
2 msk chiliflakes
4 msk olja
2 msk smör
1 mozzarellaboll
parmesan
1 kruka basilika
olivolja
flingsalt
1 citron
500 g spagetti

Börja med att hetta upp oljan på väldigt låg värme. Skiva vitlöken tunt och lägg i oljan tillsammans med chilin. Låt den ligga i oljan på fortsatt riktigt låg temperatur i ca 20-30 min. Skär portabellon i strimlor och lägg i oljan, tillsätt smör och salta. Höj värmen tills oljan och smöret har stekt in i svampen.

Koka pastan efter anvisningar, lägg upp den i din finaste skål. Riv mozzarellan, lägg fram citron och parmesan tillsammans med rivjärn. Ställ fram basilika, flingsalt och din finaste olivolja. Och så svampen förstås. Servera mitt på bordet, så alla får bygga sin egna favoritpasta!