

MAKARON Z SOSEM Z BOCZNIAKA

4 Porcje | Czas przygotowania 30 min

SKŁADNIKI

250 g / boczniaków

1 sztuka / cebuli

1 ząbek czosnku

3 duże kapary

1 sztuka / papryczki piri piri

200 ml / śmietanki 30%

100 ml / białego wytrawnego wina

1 łyżeczka / soku z cytryny

1 pęczek natki pietruszki

Gałka muszkatołowa

Biały pieprz

Sól

250 g / makaronu orecchiette

1 łyżka / masła klarowanego

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Boczniaki dokładnie oczyszczamy i kroimy w paski. Cebulę ubieramy i kroimy w drobną kostkę. Czosnek obieramy i przeciskamy przez praskę. Papryczkę piri piri myjemy i drobno siekamy. Jeżeli chcesz łagodniejszą wersję sosu, pozbądź się nasionek w papryczce. Owoce kaparów kroimy w plastry.

LISTA ZAKUPÓW

250 g boczniaków

Cebula

Czosnek

Kapary

Papryczka piri piri

Śmietanka 30%

Białe wytrawne wino

Cytryna

Natka pietruszki

Makaron orecchiette

Na patelni rozgrzewamy łyżkę masła klarowanego. Na rozgrzane masło wrzucamy pokrojoną cebulę, kapary i papryczkę piri piri. Gdy cebula się zeszkli dorzucamy przeciśnięty przez praskę czosnek. Po chwili dorzucamy pokrojone boczniki. Grzyby smażymy ok. 10 minut, aż boczniki będą miękkie. Od czasu do czasu mieszamy grzyby na patelni. Po tym czasie wlewamy na patelnię białe wino. Gdy wino się zagotuje, a alkohol odparuje dodajemy 200 ml śmietanki 30% i łyżeczkę soku z cytryny. Zmniejszamy ogień i gotujemy jeszcze 5 minut tak, aby sos się lekko zredukował. Doprawiamy sos gałką muszkatołową, białym pieprzem i solą. Gdy sos jest gotowy dodajemy posiekaną natkę pietruszki.

W czasie, gdy boczniki się smażą nastawiamy wodę i gotujemy makaron. Ugotowany makaron dodajemy do sosu na patelnię i delikatnie mieszamy. Wkładamy na talerze i posypujemy świeżo tartym parmezanem.