



## Maltagliati al funghi porcini



Het recept is afkomstig uit het boek *De perfecte pastaformule*  
Uitgeverij: The House of Books  
ISBN: 9789044331196

### MALTAGLIATI AI FUNGHI PORCINI

*Met porcini*

Voor 4 personen als voor-  
gerecht of voor 2 als  
hoofdgerecht

260 g verse maltagliati,  
of 200 g gedroogde  
250 g verse, jonge, stevige  
porcini (hoedjes van  
hoogstens 5 cm)  
80 g boter  
2 tenen knoflook, in plakjes  
geraspte Parmezaanse kaas,  
voor erbij

Ook lekker met deze saus  
fregola, pappardelle,  
tagliatelle

Een simpele saus met de koning van de wilde paddenstoelen – aards en hemels tegelijk. Dit is een snel sausje dat bereid kan worden terwijl de pasta opstaat.

Maak de porcini schoon (wrijf de hoedjes met een vochtig doekje af en verwijder voorzichtig de huid van de steeltjes) en snijd ze in plakjes van 1 cm dik. Verhit op hoog vuur de boter in een grote koekenpan en bak de paddenstoelen 2 minuten per kant zodat ze lichtbruin worden. Voeg de knoflook toe wanneer u de plakjes keert, zodat die even meebakt. Voeg een soeplepel (0,6 dl) pastawater toe ter emulgering van de boter, schud de pan tot u tevreden bent. Laat de pasta uitlekken, net niet beetgaar, en schep door de saus tot die dik genoeg is om zich te hechten. Dien op met een beetje parmezaan en een glas rode wijn.