

První chody

Těstoviny

10 minut Příprava

20 minut Vaření

Nízká Obtížnost



SUROVINY

- cca 400 g směsi hub
- sůl, pepř
- 1 malá žlutá cibule
- 500 ml zeleninového vývaru
- olivový olej
- 150 ml suchého bílého vína
- čerstvý tymián
- kousek másla
- 250 g těstovin risoni
- velká hrst strouhaného sýra Gran Moravia + trochu na posypání

Pastasotto je jídlo velmi podobné klasickému risottu, jen hlavní surovinou není rýže, ale těstoviny ve tvaru rýže - risoni.

Příprava:

Nejprve si na jemno nakrájíme cibuli i česnek. Na olivovém oleji necháme zesklivatět cibuli, pak přihodíme česnek a na menší kousky nakrájené houby, vše restujeme do té doby, než se z hub vypaří všechna voda. Poté zalijeme vínem, které necháme téměř odpařit. Nyní vsypeme těstoviny a tymián, zalijeme vývarem a na mírném ohni pod pokličkou vaříme cca 12-15 minut. Zhruba po deseti minutách ochutnáváme, abychom těstoviny nerozvařili. Pokud se vývar odpaří a těstoviny vám přijdou naopak ještě trochu tvrdé, tak stačí jen po troškách přilít horkou vodu. Jakmile jsou těstoviny uvařené, měli bychom mít pastasotto husté s minimem tekutiny, pak už jen vmícháme máslo, vypneme, vmícháme nastrouhaný sýr a dochutíme pepřem a solí. Hned podáváme posypané sýrem a čerstvou petrželkou.