22 Ιουλίου 2013

Ταλιατέλες με μανιτάρια, προσούτο, θυμάρι και

ΥΛΙΚΑ

- Για τις ταλιατέλες και το τελείωμα του πιάτου
  - 500 γρ. ταλιατέλες
  - 60 γρ. ελαιόλαδο
  - 350 γρ. κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
  - 80 γρ. προσούτο, κομμένο σε μικρά καρέ
  - 400 γρ. μανιτάρια σοτέ
  - 120 γρ. κρασί λευκό
  - 800 γρ. ζωμό μανιτάρι ή ζωμό κοτόπουλο
  - 120 γρ. βούτυρο παγωμένο
  - 120 γρ. παρμεζάνα, τριμμένη
  - 10 γρ. θυμάρι φρέσκο, ψιλοκομμένο
  - 10 γρ. τσάιβς, ψιλοκομμένο
  - 10 γρ. λάδι λευκής τρούφας
  - αλάτι
- Για τα μανιτάρια σοτέ
  - 500 γρ. μανιτάρια στρογγυλά, καθαρισμένα και κομμένα σε τέταρτα

- 200 γρ. ηλιέλαιο
- αλάτι

ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ
30 λεπτά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τις ταλιατέλες και το τελείωμα του πιάτουΒράζουμε τα ζυμαρικά σε καλά αλατισμένο και κοχλάζον νερό και τα σουρώνουμε. Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά και προσθέτουμε το ελαιόλαδο. Σοτάρουμε το κρεμμύδι, το προσούτο και τα μανιτάρια σοτέ για 1 λεπτό. Σβήνουμε με το κρασί, προσθέτουμε τον ζωμό και σιγοβράζουμε για 1-2 λεπτά. Αλατίζουμε, προσθέτουμε τις ταλιατέλες και βράζουμε μέχρι να σωθούν σχεδόν όλα τα υγρά. Προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί. Ρίχνουμε τα βότανα, την παρμεζάνα και το λάδι τρούφας. Αλατίζουμε αν χρειάζεται

Για τα μανιτάρια σοτέΤοποθετούμε ένα τηγάνι σε πολύ δυνατή φωτιά. Προσθέτουμε το ηλιέλαιο και μόλις κάψει προσθέτουμε τα μανιτάρια σε μία στρώση, ώστε να μη στουμπώσουν το τηγάνι. (Το λάδι θα πρέπει να έρχεται στο 1/3 του ύψους των μανιταριών.) Μαγειρεύουμε ανακατεύοντας συχνά και αλατίζουμε. Μόλις τα μανιτάρια ροδίσουν καλά, τα σουρώνουμε, τα αποσύρουμε σε απορροφητικό χαρτί και τα αλατίζουμε αν χρειάζεται. Επαναλαμβάνουμε εφόσον μας περίσσεψαν μανιτάρια.

Πηγή: yiannislucacos.gr