



Metsämiehen pasta

Aineet: noin 400 g tagliatelle pastaa
vettä
1 sipuli
1 valkosipulin kynsi
½ ruukullinen tuoretta persiljaa
2 rkl oliiviöljyä
100 g tuoreita siitakesieniä tai muita sieniä
100 g keittokinkkua
200 g pakasteherneitä
suolaa mustaa pippuria
30 g raastettua parmesaania

Valmistus: Kuori sipuli ja valkosipuli ja hienonna ne. Hienonna persilja. Kuumenna paistinpannulla oliiviöljy ja kuullota sipuli ja valkosipuli. Lisää persilja. Leikkaa siitakesienet kahtia, lisää ne pannulle ja anna paistua hetki. Leikkaa keittokinkku ohuiksi suikaleiksi ja lisää suikaleet ja herneet pannulle. Mausta suolalla ja mustalla pippurilla. Tarjoa kuumana tagliatelle-pastan kanssa. Lopuksi ripottele päälle runsaasti parmesaanijuustoraastetta.

www.superkokki.com