

Pasta con Funghi Porcini

Antica Trotteria „alle Rose“, Salò

dg: So schlicht, so gut. sg

2 Personen

200 g Tagliatelle

1 Knobli, feingehackt

2 EL Olivenöl

3 bis 4 frische, kleine Steinpilze, etwas gewürfelt

1 EL Liscio, gehackt

Salz & Pfeffer

Knobli in Olivenöl andünsten, Pilze zugeben, anziehen, salzen & pfeffern, mit der Pasta vermengen und Liscio drüber streuen, servieren.

Man kann zusätzlich einen „Faden“ TRADIZIONALE „Affinato“ 12-jährig drumherum träufeln.