

Ταλιατέλες μεμανιτάρια, 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. ζωμόμανιτάρι 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 ταμανιτάρια 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 πιάτου Βράζουμε 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 ταμανιτάρια 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 ταμανιτάρια σοτέ Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε πολύ δυνατή φωτιά. Προσθέτουμε το ηλιέλαιο και μόλις κάψει προσθέτουμε ταμανιτάρια σε μία στρώση, ώστε να μη στουμπώσουν το τηγάνι. (Το λάδι θα πρέπει να έρχεται στο 1/3 του ύψους τωνμανιταριών.) Μαγειρεύουμε ανακατεύοντας συχνά και αλατίζουμε. Μόλις ταμανιτάρια ροδίσουν καλά, τα σουρώνουμε, τα αποσύρουμε σε απορροφητικό χαρτί και τα αλατίζουμε αν χρειάζεται. Επαναλαμβάνουμε εφόσον μας περίσσεψανμανιτάρια.

Πηγή: yiannislucacos.gr