



Tagliatelle z borowikami

Składniki

Ciasto na makaron

- 200 g Mąki Basia Poznańskiej,
- 2 jajka,
- szczypta soli morskiej do smaku,
- łyżka oliwy z oliwek

sos do makaronu

- 200 g borowików
- 2 łyżki mascarpone lub śmietany
- natka pietruszki

Sposób przygotowania

Makaron

Mieszamy mąkę, jajka, sól, w połowie wyrabiania ciasta dodajemy oliwę. Ciasto powinno być sprężyste, jeśli trzeba, w trakcie zagniatania dodajemy mąki. Gotowe ciasto odkładamy na 10-15 minut, zawinięte w folię spożywczą. Po tym czasie ciasto wałkujemy i kroimy na długie cienkie paski tagliatelle, lub używamy do tego maszynki - nakładki robota kuchennego. Makaron gotujemy al dente w osolonej wodzie.

Sos borowikowy

Oczyszczone i umyte borowiki kroimy na kawałki i dusimy na maśle, na koniec doprawiamy śmietaną lub serem mascarpone, natką pietruszki, solą i pieprzem.