

רכיבים:

100 גרם חמאה

2 בצלים גדולים, קצוצים דק

2 שיני שום קצוצות

500 גרם תערובת פטריות טריות, פרוסות

½ כוס יין לבן יבש

250 מ"ל שמנת

מלח, פלפל ואגוז מוסקט

מעט טבסקו

אופן ההכנה:

1. ממיסים בסיר קטן 50 גרם חמאה ומאדים את הבצל עד לשקיפות. מכסים, מנמיכים את הלהבה ומאדים כחצי שעה (אם צריך מוסיפים מעט מים).

2. בסיר רחב מטגנים שום ופטריות ב- 50 גרם חמאה. כשהפטריות מזהיבות מוסיפים את היין ומאדים אותו לחלוטין. מוסיפים את מחית הבצל ואת השמנת ומבשלים לצמצום.

3. מתבלים במלח, פלפל, אגוז מוסקט וטבסקו ומוסיפים את הפסטה המבושלת. מגישים עם גבינת פרמזן מגוררת.