



PASTE CU RAGU DE CIUPERCI ȘI SPARANGHEL



4 PORȚII

INGREDIENTE

500g de sparanghel alb
50g ciuperci (zbârciog) proaspete
330g mazăre boabe
2 linguri de ulei de rapiță
2 linguri de unt
2 hașme tocate mărunț
1 cățel de usturoi tocat mărunț
2 foi de dafin proaspete
1 crenguță de cimbru
250 ml smântână
300g paste
nușoară, piper negru, sare cu ierburi

MOD DE PREPARARE

Se curăță bine sparanghelul alb și se taie partea lemnoasă. Se taie sparanghelul în bucăți cu o lungime de 3-4 cm. Se curăță zbârciogii și se taie pe jumătate. Se clătesc cu apă de la robinet, se usucă și se taie în bucăți mici. Se curăță mazărea.

Se topește untul și uleiul într-o tigaie mare. Se fierbe sparanghelul la foc mic până devine auriu-marou. Se adaugă hașmă și usturoi tocate, dafin și cimbru după aproximativ patru minute și se fierbe la foc mic. Hașma și usturoiul nu trebuie să se înnegească, altfel vor fi amare. Se adaugă mazărea decojită și ciuculete tocate. Se continuă să se fiarbă la foc mic încă trei minute la temperatură medie. Se azonează cu sare, piper și nușoară măcinată. Se adaugă smântână și se aduce la punctul de fierbere. Se gătesc pastele al dente între timp și se scurg. Se amestecă pastele umede cu tocana de sparanghel și se servesc imediat.

Recomandare: Se poate înlocui cu ușurință mazărea uscată cu 250g de mazăre congelată și zbârciogii proaspeți, cu 7g de zbârciogii uscați (se înmoaie în apă caldă în prealabil).