



**TAGLIATELLE AL FUNGHI**  
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ ФУНГИ

*500 г. свежих белых грибов  
250 г. сухого белого вина, лучше сорт Треббiano  
2 ложки оливкового масла  
1 луковица  
1 зубчик чеснока  
100 г сливок, жирность 15  
1 пучок петрушки  
1 чайная ложка соли  
1 чайная ложка свежемолотого черного перца  
1 чайная ложка тимьяна*

*400 г. тальятелле  
3 чайные ложки соли  
4 литра воды с ложкой оливкового масла*

*На 4 порции*

Лук обжарить в оливковом масле до полупрозрачности. Добавить предварительно отваренные в соленой воде грибы. Залить вином, посолить, поперчить, выдавить чеснок и варить в течении 15 минут. Добавить сливки и дать соусу немного загустеть, добавив тимьян.

Тальятелле отварить до готовности, но не более 4 минут. Слить на дуршлаг, не промывая. Смешать с подливой и довести до кипения, посыпав рубленой петрушкой и свежемолотым черным перцем.

Вуаля.

© Ален Панов, 2013