ISPANAKLI MANTARLI ERİŞTE (İTALYA)

45 g (3 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
500 g ıspanak (yıkanıp sapları ayıklandıktan sonra kıyılmış)
350 g mantar (yıkanıp süzdürülerek, kurulandıktan sonra doğranmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
bir tutam hintcevizi rendesi
350 g erişte (ya da 750 g evde hazırlanmış taze erişte)
45 g (yaklaşık 1/2 su bardağı) Parmesan peyniri rendesi

Sosu hazırlamak için bir tencerede tereyağını eritip, sarımsağı ekleyerek, birkaç saniye karıştırın. Ispanak ve mantarları ekleyip, sosu kısık ateşte 3 - 4 dakika pişirin. Tuz, karabiber ve hintcevizi rendesini ekleyip tencereyi ateşten alarak bir kenarda sıcak tutun.
Bir tencerede 41 (yaklaşık 16 su bardağı) hafifçe tuzlanmış su kaynatıp, erişteleri ekleyerek, yumuşayıncaya kadar (taze erişte için 2 - 3 dakika, kuru erişte için 10 dakika) pişirin.
Tencereyi ateşten alıp, erişteleri bir süzgeçte süzün. Erişteleri haşlamış olduğunuz büyük tencereye sosu boşaltıp, erişteleri de ekleyerek iyice karıştırın. Büyük bir tabağa (ya da servis tabaklarına) aktarıp, yanında Parmesan peyniri rendesiyle servis yapın.

Not: Parmesan peyniri yerine kaşarpeyniri kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:29666 • adı:Ispanaklı Mantarlı Erişte (İtalya) • gönderen:bal böceği • indirme tarihi:02.05.2024 - 03:32