

Kokkelørens Sopp Pasta

Italiensk · Håndverk · Lokalt



Vi har forelsket oss i denne nydelige pastaen laget av italieneren Andreas Kleven Felloni på Skedsmokorset utenfor Oslo, med lange italienske tradisjoner og de beste norske råvarer. La Piersante er pikenavnet til den italienske mormoren til Andreas. I likhet med Andreas, var hun svært opptatt av tradisjonell matlaging, noe som er videreført med La Piersante!



1



2



3

Forvarm ovnen til 200°C med varmluftfunksjon. Sett på en kjele med vann til koking av pastaen, husk en klype salt i vannet. Legg bacon på et stekebrett. Stek i ovnen i ca. 10 min til det blir sprøtt.

Kutt aromasopp i skiver og finhakk sjalottløk mens bacon er i ovnen.

Løsne opp pastanøstene før du har dem i det kokende vannet. Rør rundt med en gaffel i det pastaen kommer i vannet. La koke i 5 min.



4



5



6

Mens pastaen koker, ha 2 ss stekeolje i en varm stekepanne. Stek soppen i 3 - 4 min til den er gyllen. Tilsett løken og stek videre til den er blitt blank, ca. 1 min. Smak til med salt og nykværnet sort pepper.

Hell sausen over soppblandingen og gi dette et kjapt oppkok.

Sil pastaen.



7



8



9

Bland pastaen inn i soppsausen.

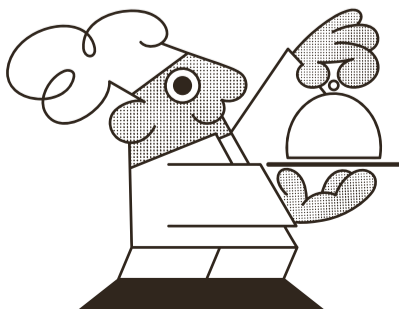
Til servering trenger du soppastaen, bacon og gremolata.

Ha pastaen og godt med saus i en dyp tallerken. Ha på gremolata og legg baconskiver på toppen. Kvern gjerne litt sort pepper over.

Buon Appetito!

Sommelier Sara Døscher anbefaler

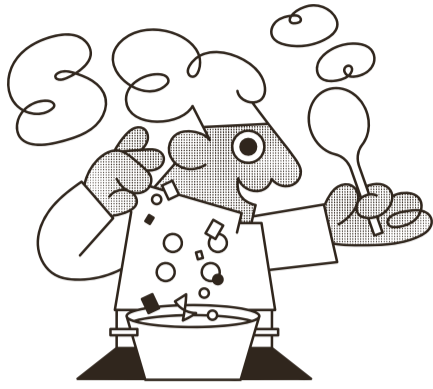
Nebbiolo er navnet på en erkeitaliensk rødvinsdrue som er skapt for å nytes med kremet sopp-pasta. Med bacon i tillegg blir dette komplett: Nebbiolo-vin har nemlig et spennende røkt preg over seg og kan nesten minne om tjære på duft, i tillegg til plomme og trøffel på smak. La deg forføre av denne magiske matchen!



DINNER BOX FOR 2 PERSONS

Kokkeløren's Mushroom Pasta

Italian · Artisan · Local



We have fallen in love with this lovely pasta made by the Italian Andreas Kleven Felloni at Skedsmokorset outside Oslo, with long Italian traditions and the best Norwegian ingredients. La Piersante is the maiden name of Andreas' Italian grandmother. Like Andreas, she was very keen on traditional cooking, which is continued with La Piersante!



1



2



3

Preheat the oven to 200°C with the hot air function. Put on a pot of water to boil the pasta, remember to add a pinch of salt to the water. Place bacon on a baking tray. Bake in the oven for approx. 10 min until it becomes crispy.

Cut the aromatic mushrooms into slices and finely chop the shallots while the bacon is in the oven.

Untie the pasta bundles before you put them in it boiling water. Stir with a fork as the pasta enters the water. Let it boil for 5 min.



4



5



6

While the pasta is cooking, put 2 tablespoons of cooking oil in a hot frying pan. Fry the mushrooms in 3 - 4 minutes until golden. Add the onion and cook until it becomes glossy, approx. 1 min. Season with salt and freshly ground black pepper.

Pour the sauce over the mushroom mixture and give this a quick boil.

Strain the pasta.



7



8



9

Mix the pasta into the mushroom sauce.

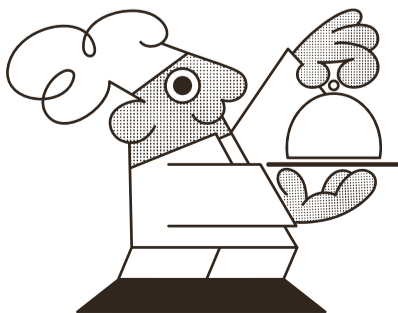
To serve, you need the mushroom pasta, bacon and gremolata.

Place the pasta and plenty of sauce in a deep dish. Put on the gremolata and place bacon slices on top. Please grind a little black pepper over.

Buon Appetito!

Sommelier Sara Døscher recommends

Nebbiolo is the name of an arch-Italian red wine grape which is created to be enjoyed with creamy mushroom pasta. With bacon in addition, this becomes complete: Nebbiolo wine has namely an exciting smoked feel about it and can almost reminiscent of tar on the scent, as well as plum and truffle on it taste. Let yourself be seduced by this magical match!



KOKKELOREN.NO