



Παπαρδέλες με μορχέλες, μαρτάκια και φρέσκια τρούφα

Παπαρδέλες με σάλτσα από άγρια μανιτάρια (μορχέλες, μαρτάκια, πορτσίνι)

by Alex Tsiotinis

Υλικά

½ πακέτο παπαρδέλες
100g μπέικον άκοπο
3- 4 αποξηραμένα πορτσίνι
2 εσαλότ
1 σκελίδα σκόρδο
3 τεμ. μορχέλες
3 τεμ. μαρτάκια (ή ό,τι μανιτάρι θέλουμε)
50ml demi glace (ή ζωμό μόσχου σκούρο)
50ml λευκό κρασί
λάδι καρυδιού
100ml κρέμα γάλακτος
100ml νερό αυτό που μουσκέψαμε τα πορτσίνι
φρέσκια ρίγανη
1 κ. σ. λάδι καρυδιού
60g παρμεζάνα
20g βούτυρο
αλάτι, πιπέρι
ξύσμα από 1 λεμόνι
(προαιρετικά)

Εκτέλεση

- Βράζουμε τις παπαρδέλες σε αλατισμένο νερό φροντίζοντας να είναι αρκετά al dente καθώς θα τελειώσουμε το μαγείρεμα μέσα στη σάλτσα.
- Ζεσταίνουμε το νερό και μουσκεύουμε τα αποξηραμένα πορτσίνι για 10'. (κρατάμε το νερό γιατί θα χρησιμοποιηθεί στη σάλτσα)
- Κόβουμε σε καρεδάκι ομοιόμορφο το μπέικον.
- Ξεφλουδίζουμε, πλένουμε και κόβουμε καρεδάκι το σκόρδο και τα εσαλότ.
- Πλένουμε, στεγνώνουμε καλά όλα τα μανιτάρια και τα κόβουμε στη μέση ή στα 4 ή περισσότερα κομμάτια ανάλογα με το μέγεθος των μανιταριών.
- Τοποθετούμε σε δυνατή φωτιά μια κατσαρόλα να ζεσταθεί αρκετά και προσθέτουμε τα μανιτάρια.
- Σοτάρουμε για 3'.
- Ρίχνουμε το μπέικον, τα εσαλότ και το σκόρδο μαγειρεύουμε άλλα 2' και σβήνουμε με το λευκό κρασί. Αφήνουμε να συμπυκνωθεί εντελώς.
- Προσθέτουμε τη demi glace, το νερό από τα αποξηραμένα μανιτάρια, τα αποξηραμένα μανιτάρια, τη ρίγανη και την κρέμα γάλακτος.
- Συμπυκνώνουμε 5- 6' να βράσουν τα μανιτάρια.
- Προσθέτουμε τις al dente παπαρδέλες, ανακατεύουμε μαλακά και βράζουμε 1- 2'.
- Δένουμε τη σάλτσα με το βούτυρο, την παρμεζάνα και το λάδι καρυδιού.



-
- Διορθώνουμε σε αλάτι και πιπέρι (εάν θέλουμε μπορούμε να βάλουμε σε αυτό το σημείο ξύσμα από 1 λεμόνι).
 - Σερβίρουμε με αρκετή σάλτσα, γαρνίρουμε με επιπλέον παρμεζάνα και τρούφα.

Know How Tip

Οι μορχέλες και τα μαρτάκια (όπως προδίδει και το όνομα τους!) είναι μανιτάρια που βγαίνουν την άνοιξη. Στην Ελλάδα μπορούμε να βρούμε πολλές ποικιλίες άγριων μανιταριών άριστης ποιότητας με μεγάλη διατροφική αξία και αξεπέραστη γεύση. Για τη συγκεκριμένη συνταγή αν την κάνουμε κάποια άλλη περίοδο μπορούμε αντί για τα συγκεκριμένα μανιτάρια να χρησιμοποιήσουμε μαύρες τρομπέτες ή κανθαρέλες που είναι εξίσου νόστιμα.