

TAGLIATELLE SA SUŠENIM VRGANJIMA I PRŠUTOM

- 250 gr tagliatella ili neke druge tjestenine
- 5 fita pršuta
- 5 dkg sušenih vrhanja
- parmezan

Vrganji se moraju pola sata prije potopiti u vruću vodu. Nemojte staviti previše vode jer ćemo vodu iskoristiti pa da okus bude koncentriraniji.

Na malo maslaca i maslinova ulja dodajte sušene vrganje. Dodajte jedan zgnječeni češanj bijelog luka, tri četiri žlice bijelog vina i par žlica vode u kojoj su se natapali vrganji. Nek se to kuha na laganoj vatri dok vino ne ispari pa dodajte natrgani pršut, par puta promiješajte. Ja pršut previše ne tretiram na vatri jer postane dosta slan zato nakon minut dva nakon pršuta dodam još par žlica tekućine od vrganja te umiješam skuhane tagliatelle. Skinem s vatre, izvadim na pijat i obilato naribam parmezana. Još uz to čaša bilog vina, ajme majko.....U slast.

p.s. Moram napomenuti da su ovi špageti bez prevelikog toča. Sočnost će im dati tekućina od vrganja i dosta parmezana. Htjela sam malo preskočiti to sveprisutno vrhnje za kuhanje koje jelo zna poboljšati, ali i pokvariti.

