

## Tortellini w kremowym sosie z pieczarkami i karmelizowaną cebulą



### JAGÓDKA17



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki

<b>makaron tortellini</b>	500 gramów
<b>pieczarki brązowe</b>	350 gramów
<b>szpinak świeży</b>	300 gramów
<b>śmietanka kremowa</b>	300 mililitr
<b>cebula biała</b>	2 sztuk
<b>czosnek</b>	2 ząbek
<b>oliwa extra virgin</b>	2 łyżka
<b>mąka ziemniaczna</b>	1 łyżeczek
<b>Pieprz czarny grubo mielony Prymat</b>	2 łyżeczek
<b>sól do smaku</b>	6 szczypt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tortellini gotujemy w osolonej wodzie, według przepisu na opakowaniu.

Cebulę obieramy i cienko kroimy w półplasterki. Na patelni rozgrzewamy olej, wrzucamy cebulę i podsmażamy przez 10 minut na średnim ogniu, mieszając. Należy uważać, aby cebula się nie spaliła. Zmniejszamy ogień i podsmażamy cebulę, od czasu do czasu mieszając. Cebulę delikatnie doprawiamy solą i podsmażamy jeszcze kolejne 10 minut, aby była ładnie zrumieniona. Aby cebula ładnie się skarmelizowała, powinna smażyć się długo, ale na małym ogniu. U mnie smażenie trwało 30 minut. Gotową cebulę przekładamy na talerz.

Na tej samej patelni rozgrzewamy masło klarowane i wrzucamy pieczarki, pokrojone w półplasterki. Podsmażamy do momentu, aż pieczarki będą rumiane. Pod koniec dodajemy posiekany czosnek i krótko podsmażamy, mieszając. Do pieczarek dodajemy karmelizowaną cebulę oraz śmietanę. Doprowadzamy do wrzenia i gotujemy kilka minut, aż sos się zredukuje i zgęstnieje. Pod koniec gotowania dodajemy liście szpinaku oraz tortellini. Mieszając, gotujemy całość przez 3-4 minuty, aż szpinak "zwiędnie", a pierożki dobrze się podgrzeją.

Danie serwujemy od razu, posypując grubo mielonym pieprzem

Odnosiniki

\* użyłam śmietany single. Jest to 18% śmietana, ale słodka. Nie wiem, czy w Polsce jest taka dostępna, więc odpowiednikiem będzie po prostu kremówka

\*\*opcjonalnie

Uwagi dodatkowe

- najlepsze do tego dania będą oczywiście domowe pierożki tortellini. Jeśli jednak nie macie czasu na ich zrobienie, to najlepiej wybrać na sklepowej półce te świeże, a nie suszone
- do tego dania można użyć również makaronu rigatoni, conchiglie czy ravioli
- do tego dania świetnie się sprawdzi lampka wina Sauvignon blanc