

Macarrons amb salsa de bolets

Encara que aquest any no ha estat molt bo per trobar bolets al bosc, sempre ens queda el recurs dels bolets congelats, no és el mateix però aquesta recepta queda molt bona si li afegeixes una culleradeta de pols de “ceps secs”. Ho pots comprar ja preparat, o tu mateixa pots polvoritzar els ceps deshidratats amb el Thermomix



Ingredients: (per 4-5 racions)

- 50 g. de formatge Parmesa en trossos
- 100 g. de ceba
- 1 dent d'all
- 50 g. d'oli d'oliva verge extra
- 450 g. de bolets congelats (prèviament descongelades i escorregudes)

- 100 g. de vi blanc
- 200 g. de nata per cuinar
- 1 cullaredeta de pols de ceps
- 1 cullaredeta de sal (i una mica més per coure els macarrons)
- 1-2 pessics de pebre molt
- 1-2 pessics de nou moscada molta
- 300 g. de macarrons

Preparació:

- Posem el formatge Parmesa en el got de la Thermomix i ho ratllem durant **10 segons, a velocitat 10**. Retirem a un bol i reservem.
- Sense rentar el got, posem la ceba, l'all i l'oli. Programem **3 segons, a velocitat 5** i amb l'espàtula, baixem les restes que hagin quedat a les parets i tapa del got .
- Seguidament, programem **6 minuts, temperatura 120º (T31: temp. varoma) i velocitat 1**.
- Mentrestant, assequem els bolets amb paper de cuina que quedin ben secs.
- Incorporem els bolets . Programem 5 minuts, temperatura **100º, gir a l'esquerra i velocitat cullera**.
- Afegim el vi blanc, la nata, la cullaredeta de pols de ceps, la sal, el pebre i la nou moscada. Programem **6 minuts, temperatura 100º, gir a l'esquerra i velocitat cullera**, sense posar el gotet i amb el cistellet sobre la tapa.
- Mentrestant, coem els macarrons en una olla amb abundant aigua amb sal durant el temps indicat en el paquet de pasta
- Coem la pasta i la posem en una safata. Afegim damunt la salsa del got i barregem. Posem el parmesa ratllat i servim immediatament