



# Vegetáriánus Piccata milánói spagettivel

🕒 45–60 Perc 

## Elkészítés

### Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Laskagomba (nagy)
2 db	Tojás
50 g	Zsemlemorzsa
50 g	Parmezán (finomra reszelt)
	♦ Tengeri só, durva szemű
	♦ Feketebors, egész
3 evőkanál	Teljes kiőrlésű liszt
200 g	Spagetti
40 g	Hagyma (apróra vágva)
3 evőkanál	♦ Paradicsomos-bazsalikomos pesto fűszerkeverék
1 evőkanál	Paradicsompüré
1 konzerv	Paradicsom (darabolt)
3 evőkanál	Olívaolaj
	Növényi olaj a sütéshez

- 1 Az első lépésben dinszteljük meg az apróra vágott hagymát egy serpenyőben olívaolajon. Ezután adjuk hozzá a paradicsompürét és a Kotányi Paradicsomos-bazsalikomos pesto fűszerkeveréket, majd pirítsuk rövid ideig. Keverjük bele a darabolt paradicsomot. Pároljuk legalább 15 percig, majd fűszerezzük ízlés szerint sóval és borssal.
- 2 Tisztítsuk meg a gombát, és távolítsuk el a tönk végét. Szórjuk meg sóval és borssal, és hintsük meg liszttel. Verjük fel a tojásokat, egy másik tálban pedig keverjük össze a zsemlemorzását a finomra reszelt parmezánnal.
- 3 A gombát először forgassuk meg a tojásban, majd a parmezános-morzás keverékben. Ezzel egyidejűleg a tésztát a csomagolás utasításai szerint főzzük al dente-re.
- 4 Melegítsük fel a növényi olajat egy serpenyőben, és egyenletesen pirítsuk meg a gombát.
- 5 Keverjük össze a spagettit a paradicsomszósszal, és rendezzük el egy tányéron. Tegyük rá a gombapiccata-t, és díszítsük friss bazsalikkal.

