

## Pasta d'espelta amb bolets

Recepta: Restaurant Les Voltes de Sant Sebastià (El Moianès)

### INGREDIENTS (per a 4 pers.)

- . 350 g. Pasta d'espelta La Moianesa
- . 120 g. Bolets (segons temporada)
- . 1 u. Ceba
- . 100 ml. Brou pollastre
- . 75 ml. Crema de llet
- . 50g. Mantega
- . 100 g. Formatge sarró de cabra de Montbrú

### ELABORACIÓ

1. Bullir la pasta en una olla amb aigua, tenint en compte que la pasta d'espelta és més dura que la pasta de blat (mirar temps de cocció recomanat al paquet). Escorrim i reservem.
2. Preparar el sofregit amb la mantega, la ceba i els bolets fins que s'evapori tota l'aigua que desprenen.
3. Incorporar el brou i la crema de llet al sofregit i quan estigui lligat, afegir uns daus de sarró de cabra de Montbrú.
4. Barrejar la pasta amb la salsa i servir.

### OBSERVACIONS