



Hozzávalók:

2-3 gerezd fokhagyma, 1 újhagyma, 2-3 közepes nagyságú vargányagomba, 3 evőkanál olaj, kb. 30 főtt éti csiga, 3 dl főzőtejszín, kb. 1 kiskanál étkezési keményítő, 0,5 dl zamatos fehérbor, só, őrölt fehér bors, fél csokor petrezselyem, néhány ágacska friss turbolya

a körethez:

30-35 dkg spagetti, só, 2 evőkanál olívaolaj

a tetejére:

1 kisebb nyári szarvasgomba

1. A csiga előkészítését lásd külön. A fokhagymagerezdeket félbevágjuk, majd miután zöldes csírájukat kivágtuk, apróra zúzzuk. Az újhagymát zöldjével együtt vékonyan fõlszeleteljük. A vargányát elnegyedelve fõlszeleteljük.
2. Az olajat egy nagy serpenyõben kissé megforrósítjuk, majd a fokhagymát fél perc alatt megfuttatjuk rajta. Az újhagymával további fél percig, azután a gombát rászórva még 2-3 percig pirítjuk. Hozzáadjuk a csigát is.
3. A tejszínt a keményítõvel és egy kevés hideg vízzel simára keverjük, a gombás csigához öntjük. Kevergetve pár percig forraljuk, ezalatt kellõen besûrûsödik. A borral ízesítjük, kissé megsózzuk, megborsozzuk, végül a fõlaprított petrezselyemmel és turbolyával fûszerezzük.
4. Amíg a ragu készül, a spagettit enyhén sózott, forrásban lévõ vízben úgy fõzzük ki, hogy a közepe éppen csak egy kicsit roppanós maradjon. Leszûrjük, az olívaolajjal összeforgatjuk. Úgy rakjuk tányérokra, mintha kis fészkek lennének, a vargányás gombaragut pedig a közepükbe halmozzuk. Végül az egészet vékonyan fõlszeletelt nyári szarvasgombával megkoronázzuk.

Jó tanács

- A szarvasgomba becses ritkaság, szerencsénk volt, hogy sikerült szert tennünk néhány darabra. Természetesen az étel nélkül is megfõzhetõ.
- Az ételt kreáló Nemeskövi Dénes a fogást a Szent László Szarvasgomba Lovagrendrõl

Csigaragu Szent László módra - készítette Nemeskövi Dénes  
mesterszakács

nevezte el, melynek maga is tagja.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 715 kcal