

PAPPARDELLE MIT STEINPILZEN



Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Olivenöl in eine Pfanne geben und den Knoblauch andünsten. Die abgetropften Pilze dazugeben und einige Minuten in der Pfanne schwenken; die gehackte Petersilie dazugeben. Die frischen Pappardelle in reichlich Salzwasser bissfest garen.

Die Trüffelcreme mit einem Schuss Kochwasser erwärmen.

Die Steinpilze dazugeben und alles gut verrühren. Die Pappardelle abgießen und in der Pfanne zusammen mit der Pilzsauce schwenken. Mit einigen Trüffelscheiben auf dem Teller anrichten und servieren.

Menù-Zutaten

180 g Crema di funghi prataioli con tartufo
(Champignoncreme mit Trüffel) - E50K

550 g Èporcino (Steinpilze) - GX1

Carpaccio di tartufo (Trüffelcarpaccio) - P69

Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

Knoblauch

Petersilie

500 gr Frische Pappardelle