PAPPARDELLE MIT STEINPILZEN



Chef: Leonardo Pellacani

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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)