TAGLIOLINI MIT TRÜFFELCREME



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

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

60 g. Crema ai formaggi (Käsecreme) - EF1

q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1

q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

n.B. Salz

n.B. Mandelblättchen

n.B. Milch

550 g Frische Tagliolini

Zubereitung

Für 6 Personen

In einer beschichteten Pfanne die Mandelblättchen mit etwas nativem Olivenöl extra rösten. Die frischen Tagliolini in reichlich Salzwasser bissfest kochen. In der Zwischenzeit die Käsecreme und die Champignoncreme mit Trüffel mit etwas Milch in einem Topf erhitzen. Die Nudeln abgießen und in der vorbereiteten Sauce schwenken. Die Nudeln auf die Teller geben und mit etwas Grancrema mit Parmesan und den zuvor gerösteten Mandelblättchen garnieren.

© 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)