

## PACCHERI CON CREMA DI PORRO, TARTUFO E CAPESANTE



### Ingredientes Menù

15 ml. Olio extravergine di oliva - EK5  
20 g. Crema di funghi prataioli al tartufo - E50K  
40 g. Gransalsa di Porro - BI1  
6 fette Carpaccio di tartufo - P69  
q.b. Buon brodo vegetale - BC1

### Ingredientes

50 ml. Panna  
N°3 Capesante  
q.b. Sale  
q.b. Pepe Bianco  
15 g. Burro  
80 g. Paccheri  
q.b. Maggiorana  
20 ml. Vino bianco

**Chef:** Maurizio Ferrari

### Preparación

Per 1 persona

In una pentola con abbondante acqua salata, cuocere i paccheri al dente. In una padella scaldare il burro con l'olio e fare rosolare le capesante con un rametto di maggiorana. Quando sono rosolate rimuoverle dalla padella e sfumare con il vino, aggiungere la panna, la Gransalsa di porro e aggiustare di sale e pepe. Saltare i paccheri con la Gransalsa di porro e sistamarli al centro del piatto, decorare con un paio di cucchiari di crema tartufata, le capesante e qualche scaglia di tartufo.