

PAPPARDELLE CON BOLETOS



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Dorar el ajo con un chorro de aceite en una sartén. Añadir los champiñones escurridos y saltearlos unos minutos, añadiendo el perejil picado. Cocer la pasta fresca al dente en abundante agua salada. Calentar al fuego la crema de trufa añadiendo un poco de agua de cocción. Añadir los boletos y mezclarlo todo. A continuación, escurrir la pasta y saltearla en la salsa de champiñones. Emplatar y adornar con láminas de trufa.

Ingredientes Menù

180 g Crema di funghi prataioli con tartufo (Crema de champiñones con trufa) - E50K
550 g Èporcino - GX1
Carpaccio di tartufo (Carpaccio de trufa) - P69
Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

ajo
perejil
pasta fresca