PAPPARDELLE CON BOLETOS



Chef: Leonardo Pellacani

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

Preparación

Dorar el ajo con un chorro de aceite en una sartén. Añadir los champiñones escurridos y saltearlosunos 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 mezclartodo. A continuación, escurrir la pasta y saltearla en la salsa dechampiñones. Emplatar y adornar conláminas de trufa.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)