

## TAGLIOLINI CON CREMA AL TARTUFO



### Ingredientes Menù

180 g. Crema di funghi prataioli al tartufo - E50K  
60 g. Crema ai formaggi - EF1  
q.b. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredientes

q.b. Sale  
q.b. Filetti di mandorle  
q.b. Latte  
550 g. Tagliolini freschi

Chef: Leonardo Pellacani

### Preparación

Per 6 persone.

In una padella antiaderente tostare i filetti di mandorle insieme a un poco d'olio extra vergine. In abbondante acqua salata cuocere poi al dente i tagliolini freschi. Nel frattempo in una casseruola riscaldare la crema ai formaggi e la crema con tartufo insieme a un poco di latte. Scolare i tagliolini e saltarli nel condimento preparato. Trasferire la pasta nei piatti e completare con un filo di Grancrema al parmigiano e i filetti di mandorle precedentemente tostati.