PAPPARDELLE AUX CÈPES



Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients Menù

180 g Crema di funghi prataioli con tartufo (Crème de champignons de couche à la truffe) - E50K
550 g Èporcino - GX1
Carpaccio di tartufo (Carpaccio de truffe) - P69
Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5

Ingrédients

Ail
Persil frais
550 g Pappardelle fraîches

Préparation

Dans une poêle, faire dorer l'ail dans un filet d'huile. Ajouter les cèpes égouttés et les faire revenir quelques minutes puis ajouter le persil haché. Dans une grande casserole d'eau salée, cuire al dente le pappardelle fraîches.
Faire chauffer à feu doux la crème de truffe en y ajoutant quelques gouttes d'eau de cuisson.
Ajouter les cèpes et amalgamer le tout. À présent, égoutter les pappardelle et les faire sauter dans l'assaisonnement aux champignons. Dresser dans les assiettes et ajouter quelques fines lamelles de truffe.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)