

## PAPPARDELLE AUX CÈPES



**Chef:** Leonardo Pellacani

### 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.

### 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