TAGLIOLINI CON CREMA AL TARTUFO

Chef: Leonardo Pellacani

Ingrédients 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

Ingrédients

q.b. Sale

q.b. Filetti di mandorle

q.b. Latte

550 g. Tagliolini freschi

Préparation

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.

© 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)