

PASTA CON CREMA DE TRUFA

Ingredientes para 2 personas:

240 g de Pasta

1 cucharada sopera de “Tartufata della mamma” (crema de trufa)

1 cucharadita de aceite de trufa

260 ml de nata

c/s sal y pimienta según gusto

1 cucharada sopera de Parmesano

Preparación:

Cocinar la pasta de su gusto en agua y sal según el tiempo de cocción.

Poner en un sartén la nata, el aceite de trufa y la crema, dejar calentar todo.

Salpimentar según gusto y dejar cocinar algunos minutos.

Ecurrir la pasta y finalizar la cocción en la salsa.

Apagar el fuego, añadir el parmesano y mezclar.

¡BON APPETITO!

PASTA MIT TRÜFFELCREME

Zutaten für 2 Personen:

240 g Pasta Ihrer Wahl

1 Suppenlöffel “Tartufata della mamma” (Trüffelcreme)

1 Kaffeelöffel Trüffelöl

260 ml Sahne

Salz und Pfeffer nach Geschmack

1 Suppenlöffel Parmesan

Zubereitung:

Die Pasta Ihrer Wahl in Salzwasser laut Zubereitungsangabe kochen.

Sahne, Trüffelöl und Trüffelcreme in einer Pfanne erwärmen.

Nach Geschmack salzen und pfeffern und einige Minuten köcheln lassen.

Die Pasta abtropfen und die verbleibende Kochzeit in der Sauce köcheln.

Die Herdplatte ausmachen, den Parmesan hinzufügen und vermengen.

GUTEN APPETIT!

PASTA WITH TRUFFEL CREAM

Ingredients for 2 persons:

240 g of Pasta of your choice

1 soup spoon of “Tartufata della mamma” (truffle cream)

1 teaspoon of truffle oil

260 ml of cream

salt and pepper according to taste

1 soup spoon of parmesan

Preparation:

Cook the pasta of your choice in water with salt according to the instructions on the packing.

Warm cream, truffle oil and the truffle cream in a pan.

Season to taste with salt and pepper and simmer it some minutes.

Drip the pasta and cook it a little with the sauce.

Turn off the burner, add the parmesan and mix it.

ENJOY YOUR MEAL!