



Linguini à la Tartufata

2 personnes (variante possible avec des lunettes aux truffes)

250 gr de tagliatelle Cavalieri
60 gr de beurre
Sel et poivre
1 pot de Tartufata 90 gr
Parmesan râpé

Préparation

- Cuire les pâtes en respectant le temps inscrit sur le paquet dans de l'eau bouillante salée.
- Dans un caquelon laisser fondre tout doucement le beurre et ajouter la Tartufata. Poivrer et maintenir chaud.
- Mélanger les pâtes à la préparation sur le feu, ajouter une petite poignée de parmesan râpé.
- Servir avec un peu de parmesan râpé.

Bon appétit !

Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four

