



# PASTA TRUFA & CREAM

PERSONAS: 2

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MIN

DIFICULTAD: FÁCIL

## INGREDIENTES

200 g de pasta (tipo penne rigate)

200 g de champiñones

200 ml de leche

2 cucharadas soperas de pasta de trufa

1 cebolla

Cremette

Aceite de oliva virgen extra

Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

- Cuece la pasta siguiendo las instrucciones del paquete. Escurre y reserva un poco de agua de cocción.
- Sofríe la cebolla y los champiñones laminados en una sartén con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta hasta que estén dorados
- Agrega Cremette al gusto (unas 2 o 3 cucharadas) y remueve hasta que se funda y la salsa quede bien cremosa.
- Incorpora la leche y añade 2 cucharadas de pasta de trufa. Mezcla bien.
- Añade la pasta a la sartén y mezcla todo bien. Si lo necesitas, ajusta la textura con un poco del agua de cocción.
- Sirve caliente con pimienta recién molida por encima... ¡y a disfrutar!

💡 **Tip Cremette:** Si quieres un extra de sabor, puedes terminar con unas lascas de Parmesano o un chorrito de aceite de trufa.

*Cremette*