



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