

Pappardelle con crema di mascarpone e tartufo

tipo portata



Primo

difficoltà



preparazione



10 min.

tempo cottura



15 min.



Ingredienti 4 PERSONE

- 320 g di pappardelle all'uovo
- 250 g di mascarpone Granarolo
- 40 g di tartufo
- 4 filetti di acciughe sott'olio
- 2 spicchi d'aglio
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

Preparazione

- 1) Mettete in una padella l'olio, aggiungete l'aglio e fatelo dorare. (foto 1)
- 2) Una volta dorato eliminate l'aglio, aggiungete le acciughe e fatele sciogliere. (foto 2)
- 3) Unite in padella il mascarpone e quindi stemperate il tutto a fuoco dolce, poi aggiustate di sale. (foto 3)
- 4) Mentre lessate le pappardelle in abbondante acqua salata, pulite il tartufo con un pennello semiduro e tagliatelo a fettine sottili (foto 4).
- 5) Scolate le pappardelle al dente, unitele alla crema e fatele saltare qualche istante in padella. Successivamente unite qualche scaglia di tartufo. (foto 5)
- 6) Servite le pappardelle guarnendo i piatti con le lamelle di tartufo.



In collaborazione con: Dall'amore per il cibo la passione per la cucina



Vino consigliato

Cabernet Sauvignon colli fiorentini

Consigli e curiosità:

Non rinunciare al tartufo

Il tartufo di Norcia, nero e pregiato, ha carni chiare e profumo intenso e fruttato, che ben si sposa con la delicatezza del mascarpone. Se volete una soluzione più economica potete optare per il tartufo estivo o scorzone.

Prepara questa ricetta con:



MASCARPONE GRANAROLO

Il Mascarpone Granarolo è un ottimo mascarpone: il suo sapore ricco e inconfondibile di latte fresco e la sua consistenza facilmente lavorabile donano alle tue ricette un'avvolgente cremosità. Per questo è l'unico ad essere approvato dall'AMPI, l'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani.



LA GRANDE PASSIONE PER L'ALTA QUALITÀ.

Pappardelle con crema di mascarpone e tartufo

Immagini della preparazione

1



2



3



4



5



LA GRANDE PASSIONE PER L'ALTA QUALITÀ.