

Pappardelle con Trigueros y Trufa Negra



Ingredientes

Aceite de trufa blanca: c/n

Chalota: 1 unidad

Pappardelle: 500 Gramos

Sal y Pimienta: c/n

Trufa negra: 50 Gramos

Bresaola: 300 Gramos

Esparragos: 500 Gramos

Queso Parmesano: 100 Gramos

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Poner en una sartén el aceite y sofreír la *chalota*.
- Añadir las puntas de *espárrago* y dejar cocinar unos minutos a fuego vivo.
- Mientras tanto, *hervir* la pasta en agua hirviendo con sal, rescurrir y *saltear* con la salsa preparada y el parmesano recién rallado.
- Emplatar, rallar la trufa por encima y terminar con unas gotas de aceite de trufa
- Añadir la bresaola.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pappardelle-con-trigueros-y-trufa-negra>