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