



Pâtes fettuccine à la truffe

Apprécier au mieux les saveurs de la truffe

En cuisine : 10 minutes

Kit Signorini Tartufi

- Déllice de cèpes & truffe blanche
- Fettuccine à la truffe d'été
- Sel gris de Guérande à la truffe d'été
- Huile d'olive vierge extra aromatisée à la truffe blanche

A avoir chez soi

- Quelques cèpes
- Une feuille de basilic frais
- 1 gousse Ail hachée
- Sel et poivre

Préparation

Familiale

Rapido

Veggie

1. Dans une poêle, versez l'huile et faites rissoler la gousse d'ail.
2. Lorsque l'huile se sera parfumée, retirez l'ail.
3. Faites bouillir de l'eau salée et plongez-y les pâtes fettuccine.
4. Égouttez-les et faites-les sauter dans l'huile. Poivrez, salez et incorporez notre délice de cèpes et truffe blanche.
5. Découpez des lamelles de cèpes et une feuille de basilic pour la décoration de votre plat.



On vous livre à domicile votre panier avec tous les produits Signorini TARTUFI et la fiche recette pour cuisiner votre repas.