



PASTA

# Pasta med vit tryffel

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Vit tryffel från Alba är oemotståndligt god och kostar därefter. Svart tryffel fungerar minst lika bra till detta recept.



## INGREDIENSER

600 g färsk pasta  
100 g smör  
3 dl riven parmesanost  
2,5 dl grädde  
salt och peppar  
vit tryffel att hyvla över

## GÖR SÅ HÄR

**1** Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen.

**2**

Smält smöret i en stor panna (pastan ska få plats där i senare). Häll i grädden och låt sjuda upp.

**3**

Rör ned parmesanosten, smaka av med salt och peppar och häll därefter i pastan. Blanda ordentligt.

**4**

Lägg upp på tallrikar och hyvla över tryffel.