



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.