



B U O N G U S T A I O

Genuss auf Italienisch

Tagliolini al tartufo

FÜR 2 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN

Buongustaio Zutaten

- Tagliolini all'uovo 250 g
- 1 Glas Burro al tartufo bianco
- Salz

Sonstige Zutaten

- Frischer Trüffel



ZUBEREITUNG:

Tagliolini in Salzwasser al dente kochen. In einer Pfanne die Trüffelbutter schmelzen lassen. Pasta abgießen und in die Pfanne zur Trüffelbutter geben, gut durchschwenken und auf vorgewärmte Teller anrichten.

Wer möchte kann über die Pasta noch frischen Trüffel der Saison hobeln.

Buon appetito wünscht Buongustaio!