

Przepis na makaron ze świeżą truflą



Masło truflowe

ząbek czosnku

400 g makaronu spaghetti

60g startego parmezanu

1 świeża trufła

sól

pieprz

Masło truflowe należy rozpuścić w garnku, dodać do tego czosnek.

W tym czasie ugotować makaron al dente.

Odlać wodę i wrzucić makaron do garnka z masłem truflowym i czosnkiem.

Dodać do tego parmezan, trochę soli, czarnego pieprzu.

Następnie całość należy przełożyć na talerz.

Na każdą porcję ścieramy heblem do trufli, ok. 15 g świeżej trufli.