Kremasta tjestenina s gljivama, tartufatom i burratom

VRIJEME PRIPREME
< 60 min

BROJ PORCIJA
2 osobe



Sastojci

Sastojci (za 2 osobe):

- 250 g Special Moments panzerotti Cacio e pepe
- 250 g K Plus gljiva (npr. šampinjoni ili miješane gljive)
- 20 g K Plus maslaca
- 2 češnja češnjaka
- 1 žlica Special Moments tartufate
- 30 g K Plus Grana Padano ribanog sira
- 1 žlica peršina
- 1 Special Moments burrata
- Sol
- Papar

Skeniraj za prikaz na web stranici

Kuhajte tjesteninu u kipućoj, posoljenoj vodi oko 2 minute. Sačuvajte malo vode od kuhanja tjestenine.

U dubljoj tavi otopite maslac. Dodajte narezane gljive i pirjajte oko 10 minuta, dok ne omekšaju i postanu zlatne. Dodajte nasjeckani češnjak pa kratko propirjajte dok ne zamiriše. U gljive umiješajte tartufatu, dodajte ribani tvrdi sir i oko 1 dl sačuvane vode od kuhanja tjestenine. Pustite da se umak zgusne nekoliko minuta. U umak ubacite kuhanu tjesteninu i peršin te kuhajte još minutu.

Poslužite toplo, a na sam vrh svakog tanjura stavite komad rastvorene burrate.