

Tajarin met boter en witte truffel



Ingredienten

300g - Tajarin uit Piemonte
of tagliolini

50 gr witte truffelboter

Peper

Bianchetto truffel

Bereiding

Laat de boter zachtjes smelten in een pan

Kook de pasta

Giet af en voeg de pasta toe in de pan met boter

Voeg een paar lepels kookvocht en peper toe

Meng de ingredienten

Rol de pasta op en leg hem op het bord

Garneer met bianchetto truffel