

tagliatelle verdi z białymi szparagami i oliwą truflową



AGNUS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron tagliatelle verdi	500 g
plastry białych szparagów	500 g
oliwa	15 g
papryka czerwona	1/2 szt
sól, pieprz	3 g
suszony pomidor	10 g
parmezan	20 płatki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować al dente (ok. 5 - 6 minut) w dużej ilości osolonej wody (1 liter na 100 g makaronu) z odrobiną oliwy z oliwek, od czasu do czasu mieszając. W dużym rondlu podsmażyć na oliwie z oliwek szparagi i paprykę, dodać ugotowany makaron, oliwę truflową i tarty parmezan. Delikatnie wymieszać, doprawić do smaku solą i świeżo mielonym białym pieprzem