

Farfalles et Fromage Frais aux Râpures de Truffes

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- FARFALLES (PATES)	200-250g
- FROMAGE FRAIS	60-75g
- TRUFFE(S)	5-7g
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Détendez le fromage frais à la fourchette.
- Râpez les truffes par-dessus, salez et poivrez.
- Conservez dans un récipient fermé jusqu'à la dégustation.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Incorporez le fromage frais aux truffes dans les pâtes. Homogénéisez.
- Servez dans des assiettes creuses et saupoudrez de parmesan râpé.

