

# Rezept Pizzeria Le Palme

## Tagliatelle al Tartufo

Butter mit Knoblauch andünsten

2 Esslöffel Trüffelcreme hinzufügen, etwas Salz und Pfeffer mit Vecchia Romagna Brandy flambieren und mit Sahne löschen.

In der Zwischenzeit Tagliatelle am besten Paglia e Fieno (grüne und weiße Bandnudeln) kochen und wenn fertig in die Soße dazugeben und einziehen lassen.

Auf einen Teller 4 Scheiben Parmaschinken in Kreuzform legen. Die Pasta in der Mitte einlegen und mit den Schinken enden über Kreuz darüber legen. Mit gehobeltem Parmesan bestreuen und mit Kirschtomaten und Petersilie garnieren.

Buon appetito.