

Czarny Makaron z Przegrzebkami i sosem Truflowym



Składniki:

125 g Linguine Nero di Sepia
4 łyżeczki kremu z borowików i białej trufl
200 g przegrzebków*
1 łyżka masła
80 ml śmietanki kremówki
sól i pieprz
* przegrzebki w muszlach należy oczyścić, tzn. wyjąć białe kształtne mięso odrzucając całą resztę. Miejsce, w którym przytwierdzona jest małża do muszli też należy odciąć.

Przygotowanie:

- Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie. Odcedzić zachowując 4 łyżki wody.
- W międzyczasie przygotować przegrzebki, oczyścić je jeśli były w muszlach, następnie dokładnie osuszyć. Rozgrzać masło, włożyć przegrzebki i smażyć po minucie z każdej strony na złoty kolor. Zdjąć z patelni, masło zachować.
- Makaron wrzucić z powrotem do garnka. Zachowaną wodę z makaronu wymieszać ze śmietanką oraz pastą borowikowo-truflową, dodać 2 łyżeczki masła po smażonych przegrzebkach, doprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem, wymieszać.
- Garnek z makaronem postawić na małym ogniu, dodać mieszankę ze śmietanką i wymieszać. Gotować przez minutę od czasu do czasu mieszając, aż sos zgęstnieje. Odstawić z ognia i wyłożyć do podgrzanych talerzy. Na wierzchu położyć przegrzebki.

Bona Appetita!