Frische Tagliolini mit Grana Padano, Prosciutto di San Daniele und schwarzem Trüffel

Frische Tagliolini mit Grana Padano, Prosciutto die San Daniele und schwarzem Trüffel lassen wir und gerne auf der Zunge zergehen.

Verfasser:
Prosciutto_di_San_Daniele_und_Grana_Padano

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

200 g	Grana Padano (gerieben)
200 g	Prosciutto di San Daniele (fein geschnitten)
500 g	frische Tagliolini
100 g	Butter
100 g	Kalbsfond
	Salz und Pfeffer
1 Stk.	großer schwarzer Trüffel

Zubereitung

1. Für die **frische Tagliolini mit Grana Padano, Prosciutto die San Daniele und schwarzem Trüffel** zuerst die Butter in einer Pfanne schmelzen, den Kalbsfond, Salz und Pfeffer dazugeben.

2. Die Tagliolini in Wasser al dente kochen. Da sie frisch sind, dauert dies nur ein paar Minuten.

3. Die Pasta zur Buttermischung geben, dann geriebenen Grana Padano und den Prosciutto di San Daniele hinzufügen.

4. Die Tagliolini auf einem Teller anrichten und mit schwarzen Trüffel Scheiben garnieren.

Tipp