

Juanjo López Bedmar

Restaurante - La Tasquita de Enfrente- Madrid

Pappardelle trufados de espárragos

Vino: Soave La Rocca de Pieropan- Negrini

Ingredientes:

Espárragos trigueros gorditos

Olio al tartufo nero Appennino- Negrini

Tartufo nero congelato de Negrini

Parmigiano Reggiano de Negrini

Aceite de oliva virgen Laudemio, de Negrini

Sal y pimienta

Cortamos lo espárragos en finas tiras (a modo de pappardelle) y los escaldamos en abundante agua con un pizca de sal y un chorrito de aceite de oliva virgen.

Los escurrimos bien y regamos con un toque de aceite de trufa negra. Removemos con cuidado, pimentamos ligeramente y los disponemos en el recipiente en el que los presentaremos.

Adornamos con unas láminas de trufa negra y rallamos por encima un poco de parmigiano reggiano.

