



Lasagnette aux cèpes, speck et truffes noires

Recette pour 4 personnes

Ingédients

- 300 g de Lasagnette Barilla Collezione Edition Gourmet
- 200 g de cèpes frais ou 100 g de cèpes séchés
- 80 g de speck
- 200 ml de crème fraîche liquide
- 40 g de truffes noires
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra
- Parmigiano Reggiano

1. Couper le speck en lanières.
2. Nettoyer les truffes noires avec une brosse à dents sous de l'eau courante.
3. Nettoyer soigneusement les cèpes frais avec un chiffon humide (ou faire tremper les cèpes séchés pour les réhydrater) et les couper en tranches.
4. Faire cuire les Lasagnette dans une grande casserole d'eau salée (7g de sel pour 1l d'eau) pendant 9 minutes.
5. Pendant ce temps, faire chauffer une poêle et faire revenir les cèpes frais à feu vif. Après quelques instants, ajoutez le speck, et enfin la crème fraîche liquide. Porter à ébullition, en ajoutant un peu de persil haché et des tranches de truffes noires. Retirer du feu et réserver.

6. Égoutter les pâtes en conservant un peu d'eau de cuisson. Les ajouter dans la poêle avec la sauce, en ajoutant un peu d'eau de cuisson pour garder les pâtes fluides et mieux répartir les ingrédients.
7. Saupoudrer de Parmigiano Reggiano râpé.

Cette recette se réalise avec les Lasagnettes de la Collezione Edition Gourmet, inspirée des pâtes faites maison comme en Italie. Ces pâtes sont spécialement conçues pour être présentées sous forme de matassa (pelote). Cette forme caractéristique est celle donnée par les italiens lorsqu'ils préparent leurs pâtes à la maison et les enroulent dans leur main. Barilla s'est inspirée de ce savoir-faire pour sa nouvelle gamme Collezione Edition Gourmet. La texture unique et rugueuse des deux produits est obtenue par un procédé de laminage spécifique, qui permet aux pâtes d'accrocher et de se lier parfaitement avec la sauce.

© Barilla