

Spaghettis au Cremoso al Tartufo



Informations

Personnes : 4
Préparation : 20 min.
Cuisson : 20 min.

Ingrédients

- 150 g de croûte de Cremoso al Tartufo
- 600 g de spaghettis d'épeautre complet
- Olives
- 1 tomate
- Sage
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre 5 baies

Étapes de la préparation

1. Faites cuire les spaghettis al dente.
2. Coupez la croûte du Cremoso al Tartufo en fines lamelles.



3. Coupez la tomate en petits cubes.
4. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle, ajoutez les spaghettis et laissez-les dorer un peu.
5. Ajoutez le Cremoso al Tartufo, les olives, les tomates en dés et l'ail dans leur intégralité dans la poêle et faites frire pendant deux minutes avec les spaghettis.
6. Assaisonnez avec du sel et du poivre 5 baies.
7. Juste avant de servir, ajoutez de la sauge fraîche.