

Паста тальєтеле з трюфелем

Гриб трюфель - найсмачніший і найдорожчий гриб. Він вважається ласощами гурманів.

Купити його собі може дозволити не кожен - ціна цього гриба часто перевищує ціну золота. Рoste трюфель у землі, на глибині ДО 30 СМ. пошук такого гриба здійснюють СПЕЦІАЛЬНО НАВЧЕНИХ СВИНІ ТА собаки, людині просто не можливо впоратись з цим завданням.

Трюфелі бувають чорні та білі. У різні роки ціна на трюфель змінюється залежно від урожаю, який зазвичай не високий, порівняно з потребами ресторанів всього світу, і складає від 300 до 2000 доларів за кг, що також залежить від виду та розміру гриба.

Трюфель має сильний грибний аромат, з присмаком горіха та лісових ягід. Зазвичай для страви вистачає лише 5 гр цього незвичайного гриба.

Консервовані трюфелі набагато доступніші за ціною.

- 500 гр свіжої пасти тальєтелле
- 100 гр масла
- 50 гр консервованого трюфеля в олії
- 1 велика головка часнику

Поставити велику каструлю із водою на вогонь.

Тим часом обчистити часник і через часникодавку видавити його у невелику сковорідку. Додати масло і протушувати часник 1 хвилину, тоді додати трюфелі із баночки і потушувати ще 1 хв.

Відварити пасту у підсоленій воді, відповідно часу, вказаного на упаковці, відцідити. Викласти масло із трюфелем у пасту і добре перемішати. Відразу подавати до столу, прикрасивши зеленю.

