

Ravioli Tartufo Parmezaan-truffelsaus

Ingrediënten

Ravioli Tartufo e Funghi (The Smiling Cook)

Verse salie

Peper/zout

Olijfolie

Voor de Parmezaan-truffelsaus:

400 ml Vleesfond

250 ml Room

40 gr Parmezaanse kaas

2 à 3 el Truffeltapenade



Bereiding

Voor de saus: meng de fond en de room in een sauspennetje en laat voor de helft inkoken, dit kan best een tijdje duren (± 2 uur).

Voeg de Parmezaanse kaas en truffel tapenade toe en meng goed.

Voeg naar smaak extra Parmezaanse kaas en/of truffeltapenade toe.

Kook ondertussen de pasta 5 minuten in kokend water.

Breng in een koekenpan een klein laagje olie toe en frituur hierin de salie blaadjes

Meng de pasta met de saus en leg hier wat blaadjes knapperige salie bovenop. Serveer er een extra bakje Parmezaanse kaas bij.