

Tagliatelles aux asperges et culatello



Ingrédients (pour 1 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.1	Tagliatelle aux œufs Emiliane Chef en sachet 1 kg BARILLA	0017732
0.05	Emincé de Culatello affiné	~
0.05	Asperges vertes	~
1 PIÈCE	Echalotte	~
PM	Huile d'olive	~
PM	Sel	~
PM	Poivre	~

Étapes de préparation

- 1 Dans une casserole d'eau, faire cuire les asperges en gardant un peu de croquant.
- 2 Dans une poêle, faire suer l'échalote et le Culatello avec l'huile d'olive et les asperges coupées en morceaux, assaisonner.
- 3 Cuire les Tagliatelle aux Œufs Emiliane Chef en suivant les indications du sachet, une fois cuites, les ajouter au reste des ingrédients dans la poêle.
- 4 Mélanger le tout. Rectifier l'assaisonnement si besoin et servir.

Astuce du chef

Pour une parfaite liaison des pâtes et de la sauce, ajouter quelques cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes à votre préparation.