



## Ζυμαρικά Paccheri με Πάστα Τρούφας & Σάλτσα

### Υλικά:

- 400g ζυμαρικά paccheri
- 250–300ml Σάλτσα Τυριών Mise en Place (Κωδ. 55735)
- 2 κ.σ. Πάστα Τρούφας (Κωδ. 55127)
- 150g Guanciale σε κύβους
- 1 μικρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 10g Πάστα Σκόρδου (Κωδ. 55014)
- 50g παρμεζάνα τριμμένη
- Αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- (Προαιρετικά) φλοίδες φρέσκιας τρούφας για το σερβίρισμα

### Εκτέλεση:

1. Βράζουμε τα ζυμαρικά σε αλατισμένο νερό al dente, κρατώντας 100g από το νερό τους για το τέλος.
2. Σε μεγάλο κρύο τηγάνι σοτάρουμε το Guanciale χωρίς λιπαρή ουσία μέχρι να γίνει τραγανό. Το αφαιρούμε από το τηγάνι αφήνοντας μόνο το λίπος .
3. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και την **πάστα σκόρδου** και σοτάρουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να μαλακώσουν και να γυαλίσουν.
4. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε τη **σάλτσα mise en place τυριών**, ανακατεύοντας μέχρι να ζεσταθεί καλά.
5. Απομακρύνουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε την πάστα τρούφας και ανακατεύουμε προσεκτικά ώστε να ενσωματωθεί στη σάλτσα.
6. Προσθέτουμε στο τηγάνι τα ζεστά ζυμαρικά και το Guanciale και ανακατεύουμε καλά ώστε να καλυφθούν από τη σάλτσα.
7. Τέλος σεβίρουμε με τριμμένη παρμεζάνα και τις φλοίδες φρέσκιας τρούφας από πάνω, αρκετό φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι και λίγο αλάτι.

**#ΔίπλαΣουΣεΚάθεΠιάτο**

### Tips:

- Προσέχουμε την προσθήκη αλατιού από την στιγμή που έχουμε προσθέσει την παρμεζάνα.
- Μην μαγειρεύετε την πάστα τρούφας από την αρχή για να μην χαθεί το άρωμά της. Πρόσθετέ την πάντα στο τέλος του μαγειρέματος σε ήπια θερμοκρασία.