



Linguines, daube de sanglier et pecorino à la truffe



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de linguine

500 grammes de daube de sanglier (prête à l'emploi)

1 botte de basilic

1 tranche de pecorino (à la truffe)

1 citron

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les linguines dans de l'eau légèrement salée.
- 2.** Faites chauffer la daube de sanglier à feu moyen.
- 3.** Égouttez les linguines, et incorporez-les à la daube.
- 4.** Versez dans un grand plat.
- 5.** Décorez de basilic, de pecorino râpé et de zeste de citron.