



Linguine met stoofpotje van everzwijn en pecorino met truffel



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram linguine
500 gram stoofpot van everzwijn (kant-en-klaar)
1 bosje basilicum
1 plakje pecorino (met truffel)
1 citroen

Bereidingswijze

- 1.** Kook de linguine in licht gezouten water.
- 2.** Verwarm de stoofpot van everzwijn op een matig vuurtje.
- 3.** Giet de linguine af en meng ze met de stoofpot.
- 4.** Schep in een grote schaal.
- 5.** Werk deze af met basilicum, geraspte pecorino en geraspte citroenschil.