

Tagliolini al tartufo

Tempo di Tartufo bianco. Quest'anno costa anche meno: se ne trovano in buona quantità

I tagliolini al tartufo bianco si cucinano lessando la pasta e scolandola al dente, a parte si pulirà il tartufo grattugiandone una parte per unirla poi al burro. Ecco i passaggi per preparare i tagliolini al tartufo bianco.

Ingredienti

Tagliolini freschi 320 g

Burro 80 g Parmigiano 50 g

Tartufo bianco 1

Sale q.b.

Preparazione

In una pentola capiente portate a ebollizione abbondante acqua salata e lessatevi al dente i tagliolini.

Nel frattempo, pulite il tartufo con uno spazzolino oppure strofinatelo con un telo umido per eliminare gli eventuali residui terrosi, privatelo della scorza e grattugiatene metà.

Fate fondere il burro in una larga padella e unitevi il tartufo grattugiato. Non appena i tagliolini sono cotti al dente, scolateli, versateli nella padella con il burro al tartufo.

Aggiungete un'abbondante spolverata di parmigiano grattugiato e fateli insaporire per qualche minuto, mescolando con un cucchiaio di legno.

Trasferite i tagliolini conditi su un piatto da portata e serviteli subito ben caldi, spolverizzati con il tartufo rimasto ridotto a lamelle con l'apposito attrezzo.