
TAGLIATELLE AL TARTUFO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tagliatelle,
- 1 tartufo bianco,
- 50 g di burro,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 rametto di rosmarino,
- besciamella,
- 1 tuorlo d'uovo,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

In una padella rosolate nel burro l'aglio e un rametto di rosmarino poi toglieteli.

Lessate e scolate le tagliatelle, quindi insaporitele nella padella.

Legate la besciamella con il tuorlo sbattuto con sale e pepe.

Unitela alle tagliatelle, aggiungete il tartufo a lamelle, spolverizzate con formaggio grattugiato.

Mescolate delicatamente.

Passate tutto in una teglia imburata, cospargete con fiocchetti di burro e passate in forno caldo per una decina di minuti.