
TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo tagliatelle,
- 200 g di tartufo nero,
- 80 g di filetti d'acciughe,
- 1/2 spicchio di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Grattugiate il tartufo e tritate prezzemolo, aglio e acciughe lavorate poi gli ingredienti in un mortaio fino a ottenere una pasta omogenea che lascerete riposare coprendola con l'olio.

Lessate le tagliatelle in abbondante acqua bollente, scolate al dente e spadellatele in un tegame in cui avrete fatto scaldare la salsa di tartufo, servite poi immediatamente.