

TAGLIOLINI AL TARTUFO

Ingredienti per 8 persone:

- 600 g di pasta tipo tagliolini secchi all'uovo,
- 80 g di burro,
- 80 g di formaggio parmigiano,
- 1 tartufo bianco piccolo,
- sale.

Portate ad ebollizione abbondante acqua poco salata e tuffatevi i tagliolini, mescolandoli bene con il forchettone per allargare i nidi.

Nel frattempo tagliate il burro a dadini e lasciatelo ammorbidire un poco.

Raschiate con cura il tartufo, spazzolatelo e, se si staccasse qualche pezzetto, mescolatelo al burro.

Scolate i tagliolini un po' al dente e, senza farli asciugare troppo.

Conditeli quindi con il formaggio grattugiato mettendone poco alla volta e mescolandoli man mano.

Unite quindi il burro a dadini, mescolando a lungo per amalgamare il tutto.

Servite immediatamente cospargendo con fettine di tartufo.