
STRANGOZZI AL TARTUFO NERO

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo strangozzi,
- 100 g di olio d'oliva extra-vergine,
- 100 g di tartufi interi puliti dalla terra e lavati o tartufo in fettine o in patè,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 acciuga diliscata,
- sale,
- pepe,.

Per preparare la salsa scaldare in un tegame largo l'olio, l'aglio e l'acciuga a pezzetti, mescolando finché non si sarà completamente disciolta, ritirare dal fuoco non appena l'aglio sarà dorato, togliere l'aglio, attendere che l'olio si raffreddi un poco e unire i tartufi grattugiati o tritati.

Salare e pepare.

Scolare gli strangozzi al dente, metterli nel tegame della salsa appena preparata e saltarli un minuto a fuoco vivace.