

Tagliatelle al tartufo

INFORMAZIONI

- 4 persone
- 450Kcal a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**

INGREDIENTI

- 80 g di burro
- 80 g di Parmigiano Reggiano
- 240 g di tagliatelle all'uovo
- Tartufo
- Sale
- Pepe nero macinato al momento



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.

PREPARAZIONE

- In una capace padella far sciogliere il burro, quindi spegnere il fuoco.
- Grattare il Parmigiano Reggiano e pulire il tartufo spazzolandolo delicatamente e passandolo rapidamente sotto acqua corrente se necessario.
- Lessare le tagliatelle in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarle, accendere il fuoco nella padella del burro.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del burro per qualche istante, girando di frequente, unendo una macinata di pepe e scaglie di tartufo.
- Servire immediatamente accompagnando con il Parmigiano Reggiano grattugiato.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se per la preparazione si vogliono usare le tagliatelle fatte in casa, calcolare 1 uovo a testa e tenerne conto quando si valuta il tempo di preparazione. Quello necessario a fare la pasta è infatti di un'ora. Per lessare le tagliatelle fatte in casa è sufficiente 1 minuto dalla ripresa del bollore.