

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla norcina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Umbria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [8 min](#) COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
TARTUFO NERO oppure scorzone -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
ACCIUGHE SOTTO SALE 2
SALE

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa preparate la salsa al tartufo.

Lavate i tartufi in acqua tiepida strofinandoli con uno spazzolino, asciugateli e pestateli o grattugiateli finemente.



- 2 In un tegame versate l'olio e fatelo intiepidire, toglietelo dal fornello quando si sarà leggermente scaldato, unite, quindi i tartufi.



- 3 Mescolate i tartufi molto bene così per ottenere una salsa omogenea.

Rimettete il tegame su fuoco bassissimo e aggiungetevi lo spicchio d'aglio tagliato a metà e schiacciato e le acciughe pulite e diliscate.



- 4 Mescolate la salsa con una forchetta e fate in modo che le acciughe si sciolgano nel composto; regolate di sale.



- 5 Quando tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati, togliete il tegame dal fuoco.

Nel frattempo lessate al dente gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con la salsa appena preparata.



6 Condite bene gli spaghetti con la salsa e servite subito.