

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al tartufo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [elevato](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

600 g di tagliatelle fresche all'uovo
olio
aglio
100 g di acciughe
60 g di burro
parmigiano
paté di fegato
1 tartufo bianco.

PREPARAZIONE

1 Mettere in una casseruola due dita d'olio e fare dorare uno spicchio d'aglio e dopo toglierlo.

Togliere la casseruola dal fuoco cospargere di acciughe tritate e quando saranno sciolte aggiungere il burro, rimettere la casseruola sul fuoco e quando è ben caldo versare il paté di fegato d'oca.

Diminuire il fuoco e lasciare soffriggere per due minuti circa.

Lessare le fettuccine e condire con salsa preparata e parmigiano grattugiato. Stufare per due o tre minuti e servire con una abbondante grattugiata di tartufi.