

PRIMI PIATTI

Teglia di spaghetti gratinati al tartufo bianco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

4000 g spaghetti

50 g burro

parmigiano

noce moscata

tartufo bianco

PREPARAZIONE



2 Cuocete in 4 litri d'acqua gli spaghetti e scolateli al dente.



3 Conditeli con burro abbondante e parmigiano.



4 Aggiungete noce moscata grattugiata.



5 Mettete tutto in teglia.



6 Fate gratinare senza seccare gli spaghetti.

Servite con abbondanti lamelle di tartufo.

