

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.

