

PRIMI PIATTI

Spaghetti al tartufo nero

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [7 min](#) COTTURA: [6 min](#) COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

TARTUFO NERO oppure scorzone -

SALE

Avete acquistato o vi hanno regalato un tartufo nero e non sapete come usarlo al meglio? Provate la nostra ricetta degli spaghetti al tartufo nero che nella sua semplicità d'esecuzione, permette di realizzare un primo piatto eccellente da grandi chef! Questa ricetta infatti conta pochissimi ingredienti ma per farla al meglio è necessario che siano di elevata qualità! Prova questa versione in bianco e se ami il sapore del tartufo ti consigliamo di realizzare anche queste altre [ricette](#) molto molto gustose!

PREPARAZIONE

1 Mettete in una padella qualche cucchiaiata di olio e due spicchi di aglio tritati.

Accendete il fuoco, moderato, sotto la padella e appena avrà preso poco colore, aggiungete il tartufo pulito e affettato molto sottilmente.



2 Date giusto uno due minuti di cottura.



3 Nel frattempo lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata. Scolateli al dente, conditeli con il tartufo e serviteli caldissimi.



CONSIGLIO