

PRIMI PIATTI

# Spaghetti alla norcina

di: *Cookaround*

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.