

PRIMI PIATTI

## Spaghetti con acciuga e tartufo nero estivo

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **elevato**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**



### INGREDIENTI

400 g di spaghetti  
4 acciughe sotto sale  
2-3 spicchi di aglio  
4-5 cucchiari di olio extravergine di oliva  
2 tartufi neri estivi grandi  
sale.

### PREPARAZIONE



2 Pulite e deliscate le acciughe.

In una padella mettete l'olio e l'aglio schiacciato con lo schiaccia-aglio.

Unite le acciughe.



3 Fate rosolare a fuoco molto basso senza però far friggere le acciughe.



4 Grattugiare 1 tartufo.



5 E unitelo in padella togliendo dal fuoco.



6 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, scolatela, unitela al condimento e mescolare bene.



7 Impiattate e completate con sottili fettine di tartufo ottenute col tagliatartufi.

