

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.

