

PRIMI PIATTI

Strangozzi con trota e tartufo nero

LUOGO: Europa / Italia / Umbria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

400 g di strangozzi
150 g di filetto di trota
60 g di tartufo nero
600 g di pomodorini ciliegina
1 cipolla
olio.

PREPARAZIONE

- 1 Fare un trito di cipolla e soffriggere nell'olio. Aggiungere il filetto di trota tagliato a striscioline e cuocere a fuoco vivo per 5-6 minuti, unire i pomodori spellati privati dei semi e tagliati a cubetti. Cuocere ancora pochi attimi a fiamma vivace, togliere dal fuoco e unire il tartufo affettato con la mandolina. Scolare la pasta e condirla direttamente in padella dove si Ã¨ preparata la salsa.