

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al tartufo

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: molto elevata REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



PER LA PASTA

450 g di farina

4 uova medie.

PER IL CONDIMENTO

tartufo bianco pregiato

burro

parmigiano grattugiato

PREPARAZIONE

1 Versare la farina a fontana su una spianatoia, aggiungere le uova ed impastare fino ad ottenere una pasta omogenea.

In una casseruola sciogliere il burro, tagliare metà tartufo a scaglie e aggiungerlo al burro fuso. Togliere dal fuoco.

Stendere con il mattarello una sfoglia sottile poco meno di 1 mm, avvolgerla su se stessa formando un rotolo e tagliare delle tagliatelle di circa 6,5-7 mm, aprite le matassine con le mani e lasciarle asciugare.

Portare ad ebollizione abbondante acqua salata e cuocere la pasta per 3 minuti.

Scolarla e condirla con il burro tartufato, il parmigiano e il restante tartufo tagliato a lamelle.