

PRIMI PIATTI

Tagliatelle all'aglio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 500 gr

BURRO 100 gr

AGLIO 80 gr

SALE

Se avete un incontro galante dopo pranzo o dopo cena rimandate questo piatto di tagliatelle all'aglio a domani! Nonostante tutto si tratta di un piatto di una certa delicatezza, in cui il gusto forte dell'aglio è smorzato dalla cottura in acqua. Da provare.

Seguite il nostro passo passo e verranno perfette!

Scoprite [come fare le tagliatelle](#) in casa!

PREPARAZIONE

1 Ammorbidite il burro al microonde senza farlo fondere.

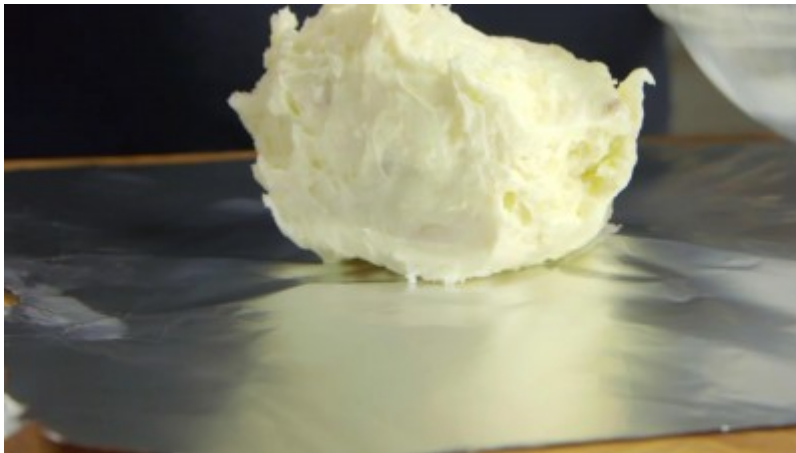


2 Sbuccaite gli spicchi d'aglio e fateli sbollentare in acqua bollente per 5 minuti. Scolateli, asciugateli in un canovaccio pulito e pestateli al mortaio per ottenere una pasta.





- 3 Amalgamate la pasta d'aglio con il burro morbido, trasferite il composto in un foglio di alluminio, chiudere e riporre in frigorifero.



- 4 Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua salata.



5 Riprendete il panetto di burro e tagliatelo a fette, quindi disponetelo nella ciotola di vetro.



- 6 Scolate la pasta al dente e trasferitela nella ciotola con il burro. Mescolate bene per condire uniformemente e servite la pasta ben calda.



