

# Fettuccine al tartufo

Scritto da Gianluca Paoni

---



La pasta al [tartufo](#) è uno dei piatti più semplici da preparare ma allo stesso tempo tra i più gustosi e aromatici, purchè si abbia un [tartufo](#) buono con cui prepararlo.

Nell'Alta Valle del Velino i [tartufi](#) sono abbondanti e di buona qualità per cui questa ricetta, pur essendo conosciuta in tutta Italia, può dirsi tradizionale di questa zona.

## Ingredienti per 3 persone

- **Tagliatelle all'uovo**  
*250 gr.*
- **Burro**  
*70-80 gr*
- **Tartufo nero**  
*secondo gusti*
- **Parmigiano reggiano**

## Preparazione

- Prendete il [tartufo](#), raschiatelo con cura con uno spazzolino a setole medie inumidito, in modo da rimuovere i residui di terra senza sciuparlo. Affettate il [tartufo](#) finemente in un piatto.
  
- Intanto mettete a cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata.
  
- Un minuto prima di scolare la pasta fate sciogliere il burro in una padella capiente.
  
- Scolate i tagliolini al dente e saltateli in padella con il burro ed il [tartufo](#)
- Impiattate servite cospargendo con altre fettine di [tartufo](#) e, se di gradimento, con parmigiano

## Fettuccine al tartufo

Scritto da Gianluca Paoni

---

grattugiato.