

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.