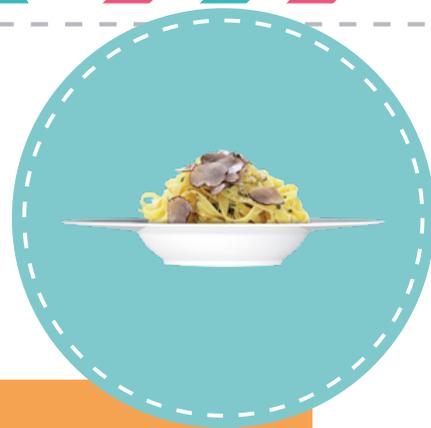


Tagliatelle al tartufo della Lessinia (Verona)



Ingredienti per 2 persone

150 g di tagliatelle all'uovo

1 o 2 tartufi neri

2 acciughe sotto sale

1 spicchio d'aglio

olio EVO

Formaggio Monte Veronese grattugiato

Sale e pepe qb



PREPARAZIONE

Portate a ebollizione l'acqua leggermente salata, pulite le acciughe con l'acqua, eliminando il sale in eccesso, ed eliminate testa e lisce e tagliatele a pezzettini.

Lavate i tartufi con del vino bianco e grattugiateli.

Tritate l'aglio. In una padella, mettete a scaldare l'olio e buttate dentro le acciughe. Aggiungete il tartufo e l'aglio tritati, quando l'acqua sarà arrivata a ebollizione, tuffateci dentro le tagliatelle e cuocetele per il tempo richiesto.

Scolate le tagliatelle e unitele al condimento di tartufo. Prima di servire a tavola, completate il piatto con il Monte Veronese grattugiato.