

"BALENA"®

Tagliolini al Tartufo Nero



Ingredienti per 4 persone

- Tagliolini freschi: g 400
- Tartufo nero di Norcia: circa gr. 100
- 1 cucchiaino di pasta d'acciughe Balena
- 2 spicchi d'aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- Olio d'oliva
- Sale e pepe

Preparazione.

Soffriggete leggermente, in 6 cucchiai d'olio, gli spicchi d'aglio interi, il prezzemolo tritato e la pasta d'acciughe. Togliete dal fuoco, eliminate gli spicchi di aglio e aggiungete il tartufo nero grattugiato. Girate bene e salate leggermente. Cuocete i tagliolini al dente, scolateli e conditeli con la salsa che avete preparato, servitela con poco pepe appena macinato.