

Spaghetti Al Tartufo E Alici

Lavate con cura sotto acqua corrente le acciughe e spinatele, tenendo da parte i filetti. Pulite i tartufi eliminando del tutto il terriccio e lavorateli molto finemente in un mortaio. Fate quindi sciogliere in una casseruola con poco olio i filetti di alicie, aggiungete l'aglio pestato e, senza che soffrigga, i tartufi, sale e pepe. Nel frattempo mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua e, quando raggiunge l'ebollizione, salatela e cuocetevi gli spaghetti. Scolateli al dente, conditeli con il sugo di acciughe e tartufo e portateli in tavola.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Spaghetti
4 Tartufi Neri
4 Acciughe Sotto Sale
1 Spicchio Aglio
Poco Olio D'oliva Extra-vergine
Sale
Pepe Bianco

Note

Preparazione: 30 minuti.