



LINGUINE AL TARTUFO NERO CON FETTE DI TARTUFO NERO IN SALAMOIA

Dosi per 4 persone

- LINGUINE.....350gr
- BURRO.....50gr
- TARTUFO NERO IN SALAMOIA.....20gr
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA.....qb

Mentre le LINGUINE bollono, fondere il BURRO in una padella. Appena si è sciolto tutto tagliare con una mandolina il TARTUFO NERO IN SALAMOIA.

Appena scolate le linguine, unirle al burro e tartufo e far mantecare a fuoco basso.

Servire condito con OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

Buon appetito dal tuo tartufaio di fiducia