



## TAGLIOLINI ALL'UOVO CON BURRO E TARTUFO BIANCHETTO

Ricetta per 6 persone

- TAGLIOLINI ALL'UOVO.....500gr
- TARTUFO BIANCHETTO INTERO.....25gr
- BURRO.....50gr

Lessare i TAGLIOLINI ALL'UOVO in abbondante acqua salata. In una padella ampia far sciogliere il BURRO.

Scolare i tagliolini e farli saltare nella padella con il burro su un fornello a fuoco vivo. Mentre la pasta è ancora a mantecare sul fornello, affettare con la mandolina (o con il coltello facendo attenzione a tagliare fette sottilissime) il TARTUFO BIANCHETTO direttamente sulla pasta.

Servire immediatamente per sentire scaturire dal piatto un profumo intenso di tartufo.

*Buon appetito dal tuo tartufaio di fiducia*