



SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI TARTUFO NERO

Ricetta per 4 persone

- SPAGHETTI.....300gr
- TARTUFO NERO GRATTUGIATO.....40 gr
- UOVA.....3
- PARMIGIANO REGGIANO.....qb

Mentre si fanno lessare gli SPAGHETTI, sbattere energicamente le UOVA con sale e pepe e mettere il TARTUFO NERO GRATTUGIATO in una padella ampia.

Scolare gli spaghetti e saltarli nella padella a fuoco basso con il tartufo per circa 1 minuto. Togliere dal fuoco e attendere circa 2 minuti, poi versare le uova sbattute nella padella e mescolare energicamente senza rimettere sul fuoco.

Servire nei piatti e condire con PARMIGIANO REGGIANO dosando la quantità secondo i gusti personali.

Buon appetito dal tuo tartufaio di fiducia