



## TAGLIOLINI ALL'UOVO IN CREMA DI TARTUFO BIANCO

Ricetta per 6 persone

- TAGLIOLINI ALL'UOVO.....500gr
- CREMA DI TARTUFO BIANCO.....3cucchiaini
- BURRO.....50gr
- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.....qb
- PARMIGIANO REGGIANO.....qb

Lessare i TAGLIOLINI ALL'UOVO in abbondante acqua salata. Fondere il BURRO e dopo aggiungere 3 cucchiaini da caffè di CREMA DI TARTUFO BIANCO. Amalgamare bene ed ottenere una crema (eventualmente aggiungere un po' di burro per raggiungere la giusta consistenza).

Scolare la pasta e unire la crema saltando il tutto in una padella ampia. Impiattare condendo con un filo di OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA e PARMIGIANO REGGIANO grattugiato a piacere.

*Buon appetito dal tuo tartufaio di fiducia*