



Tagliatelle e Tartufo

Ingredienti} - 4 Pers.

250 gr. tagliatelle al tartufo "La Pasta di Aldo"
olio extra vergine di oliva
parmigiano

Esecuzione} - Tempo 20 minuti

Cuocete le tagliatelle in acqua bollente leggermente salata per 3/4 minuti a pentola chiusa, nel frattempo riscaldate in un tegame olio extravergine di oliva o burro con un mestolo di acqua di cottura o di latte, quindi versare le tagliatelle scolate e saltare il tutto. Aggiungete facoltativamente una spolverata di formaggio parmigiano.

