

Le ricette di LeTrifole.Com

Spaghetti al tartufo e pomodoro

400 gr. di spaghetti integrali,50gr. di tartufo nero (o vasetto di tartufo nero),15gr. di polpa di pomodoro,1 spicchio di aglio,2 filetti di acciughe,alcuni rametti di prezzemolo, 4 cucchiari di olio,sale.

Rosolate l'aglio schiacciato nell'olio insieme ai filetti di acciuga, tritati finemente. Lasciate cuocere il tutto per un quarto d'ora a fuoco moderato mescolando di tanto in tanto,unite poi il passato di pomodoro

e salate adeguamente.nel frattempo cuocete anche gli spaghetti,scolateli conditeli con la salsa preparata precedentemente e il tartufo pulito e grattugiato.

Spolverate infine con il prezzemolo tritato e portare in tavola.

Le Trifole di Davide Curzietti

Via dei Caduti, 24 San Marzano Oliveto(AT) Italy Tel. 0141 856701 Cell. +39 392 6157332

Via A. de Gasperi, 90 Acqualagna (PU) Italy Tel. 0721 798581 Cell. +39 392 6157332