

Le ricette di LeTrifole.Com

Risotto integrale al tartufo e panna

Spaghetti al tartufo 400 gr. di spaghetti integrali, un tartufo bianco(o vasetto di tartufo bianco) 100 gr. di burro, 60gr. di parmigiano, noce moscata ,sale.

Fate cuocere gli spaghetti in acqua bollente, poi scolateli e conditeli con 70 gr. di burro ammorbidito con una spolverata di noce moscata e 30 gr. di parmigiano.

Mescolate con cura, poi trasferite la pasta in una pirofila imburrata e versatevi sopra 30 gr. di burro e 30 gr. di parmigiano grattugiato.

Infine mettete per 10 minuti in forno preriscaldato a 200°C.

Dopo aver tolto dal forno, cospargete con il tartufo tagliato a sottili lamelle, quindi servite.

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