

Le ricette di LeTrifole.Com

Spaghetti al tartufo e alici

400 gr. di spaghetti integrali, 4 tartufi neri, 4 alici sotto sale, uno spicchio di aglio, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Lavate le acciughe tenendo da parte i filetti, pulite i tartufi e gratuggiateli. Fate scaldare in una casseruola l'olio, i filetti di acciughe, aggiungete l'aglio pestato e, senza che soffrigga, i tartufi, sale e pepe. Nel frattempo mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua e, quando raggiunge l'ebollizione, salatela e cuocetevi gli spaghetti al dente.

Scolateli, conditeli con il sugo di alici e tartufi, porateli a 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