

# Le ricette di LeTrifole.Com

## Tagliatelline e fonduta

350gr. di tagliatelline, un tartufo bianco (o un vasetto di tartufo bianco) 200 gr. di fontina valdostana, 100 gr. di latte, 20 gr. di burro, 3 tuorli d'uovo, sale, pepe.

Pulite il tartufo, tagliate quindi la fontina a sottili fette e disponetele in una ciotola, versatevi sopra il latte intiepidito e lasciate riposare un paio di ore.

In una casseruola fate sciogliere il burro, poi alzate la fiamma e unitevi poi, a fuoco lento, la farina e due cucchiainate del latte in cui è stato a mollo.

Mescolate lentamente con una frusta sinché il formaggio si sia sciolto nel burro, poi alzate la fiamma e aggiungete, uno alla volta, i tuorli d'uovo,

mescolando con decisione fino ad ottenere una crema omogenea. Insaporite con sale e pepe e, a parte, portate a bollore l'acquaper la cottura della pasta.

Quando bolle salatela e caletevi le tagliatelline, portate la cottura e scolatele e versate in un piatto da portata, cospargetele con la fonduta e mescolatele prima di decorarle con il tartufo.

**Le Trifole** di Davide Curziatti

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