



## TAGLIATELLINE E FONDUTA

### *Ingredienti*

- 350 g di tagliatelline
- 1 tartufo bianco di media grossezza
- 200 g di fontina valdostana
- 100 g di latte
- 20 g di burro
- 3 tuorli d'uovo
- Sale
- Pepe

### *Preparazione*

Occupatevi anzitutto della pulizia del tartufo, in modo di privarlo del terriccio. Tagliate quindi la fontina a sottili fettine e disponetele in una ciotola, versatevi sopra il latte intiepidito e lasciate riposare per un paio d'ore. In una casseruola di acciaio inossidabile fate sciogliere il burro e unitevi poi, a fuoco lento, la fontina e 2 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 sino ad ottenere una crema omogenea. Insaporite quindi con sale e pepe e, a parte, portate a bollire l'acqua per la cottura della pasta. Quando bolle, salatela e calatevi le tagliatelline, portatele a cottura e quindi scolatele, versatele in un piatto di portata moderatamente caldo, cospargetele con la fonduta e mescolate con cura prima di decorare con il tartufo tagliato a fettine molto sottili con il tagliatartufi.

