



SALSA AL TARTUFO NERO PREGIATO

Preparazione

Grattugiare completamente il tartufo. Preparare un tegamino con olio extra vergine di oliva e fare soffriggere sino ad una leggera doratura un paio di spicchi d'aglio e un peperoncino; appena fatto eliminare aglio e peperoncino. Unire il tartufo all'olio tiepido (ciò evita di lessare il tartufo), mescolare sino ad ottenere una crema omogenea. A seconda dei propri gusti, aggiungere sale a piacere ed eventualmente una traccia di pasta di acciughe. Se la crema è troppo liquida eliminare l'olio in eccesso. Appena pronta la pasta, riscaldare la crema di tartufo nero senza lessarla ed unirla mescolando alla pasta, preferibilmente all'uovo tipo tagliatella media o tagliolino. Se non si utilizza subito, conservare in frigo, in un barattolo di vetro chiuso. Questa salsa al tartufo è ottima inoltre spalmata su una bruschetta, da sola oppure unita con funghi misti di bosco, preparati in padella. Può essere anche utilizzata come condimento di carni delicate tipo filetto o carni bianche.

