

PENNE ALLA NORCINA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo penne,
- 1 tartufo nero,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 1 spicchio di aglio,
- alcuni filetti d'acciughe diliscati e dissalati,
- sale,
- pepe.

Mettete a cuocere le penne in abbondante acqua salata e, nel frattempo, scaldate l'olio e fate dorare lo spicchio d'aglio. Aggiungete i filetti d'acciuga e schiacciateli finché non si riducano a crema, quindi eliminate l'aglio e, lontano da fuoco, aggiungete il tartufo tritato molto finemente.

Salate e pepate continuando a mescolare con un cucchiaino di legno.

Scolate le penne bene al dente e mettetele nel piatto di portata, quindi condite con la salsetta di acciughe e tartufo. Servite il piatto ben caldo.