
SPAGHETTI AL TARTUFO E ALICI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 4 tartufi neri,
- 4 acciughe sotto sale,
- 1 spicchio di aglio,
- poco olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe bianco.

Lavate con cura sotto acqua corrente le acciughe e spinatele, tenendo da parte i filetti.

Pulite i tartufi eliminando del tutto il terriccio e lavorateli molto finemente in un mortaio.

Fate quindi sciogliere in una casseruola con poco olio i filetti di alicie, 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.

Scolateli al dente, conditeli con il sugo di acciughe e tartufo e portateli in tavola.