

## TAGLIERINI TARTUFATI

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo taglierini all'uovo,
- 70 g di burro,
- 10 cm di pasta di tartufo in tubetto,
- formaggio grattugiato,
- pepe bianco,
- 1 cucchiaio di panna,
- sale.

Fate fondere il burro a bagnomaria, unite la panna, mescolate.

Aggiungete al burro circa dieci centimetri di pasta di tartufo e mescolate.

Assaggiate e, se occorre, aggiungete ancora un po' di pasta.

Lessate i taglierini in abbondante acqua salata, scolate e condite con il burro tartufato.

Spolverate con formaggio e pepe bianco.

Servite.