



# la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

## Tagliatelle al Tartufo



### Dosi per quattro persone.

- Ingredienti: 400 g di tagliatelle, perfette se tirate da voi prodotte con la classica ricetta; 80 g di burro; 40 g di parmigiano; 5 g di tartufo bianco; 1 spicchio di aglio; sale s. q.

**Tempo di preparazione e cottura: 30 minuti.**

### Procedimento:

- Pulite il tartufo con uno spazzolino oppure strofinandolo con un panno appena umido per eliminare i residui terrosi. Fate rosolare uno spicchio d'aglio in un'ampia padella con il burro ed unire il tartufo sfettato. Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolarle al dente (conservando un mestolo d'acqua di cottura) e versatele nella padella con il burro ed il tartufo. Aggiungere il parmigiano grattugiato e far saltare la pasta in padella facendo insaporire per qualche minuto, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno e aggiungendo un pò d'acqua di cottura.

Servire le tagliatelle al tartufo, spolverizzando ogni piatto con il tartufo bianco sfettato al momento

### Quale vino abbinare:

- La marcata fragranza che nobile e prezioso tubero da alle tagliatelle, ben si abbina con un grande vino delle nostre ubertose colline: PIGNOLETTO CLASSICO COLLI BOLOGESI DOCG. Giallo paglierino dalla piacevole sfumatura tendente al dorato, se maturo di almeno due anni; gradevoli aromi di frutta molto matura e fiori di campo essiccati, nonché di un lieve finale aromatico, mentre al palato è secco, caldo di alcol e ricco di essenze fruttate e floreali, avvolgente e deciso retrogusto aromatico, elegante e suadente.

Stappare al momento a 12 °C e servire in brillanti e medi calici.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU: [www.latagliatellacompagnata.it](http://www.latagliatellacompagnata.it)