

Spaghetti Acciughe e Tartufo nero

Ingredienti per 4 persone

.....

400 g di spaghetti

4 acciughe sotto sale

4 tartufi neri

pepe bianco

1 spicchio d'aglio

olio d'oliva

sale

.....

PREPARAZIONE:

Lavate le acciughe sotto l'acqua e diliscatele. Tritate i tartufi. Fate sciogliere le acciughe in una casseruola con l'olio, unite l'aglio schiacciato senza soffriggerlo, i tartufi, sale e pepe. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e conditela con la salsa che avete preparato e servitela.