

# TAJARIN AL TARTUFO

rivisitazione di Anna Moroni  
in esclusiva per Acqua&Sapone



Difficoltà: alta



Tempo di preparazione: 40 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti



Ingredienti (4 persone)

400 g farina 00

12 tuorli, leggermente sbattuti

120 g burro

100 ml brodo di carne e verdure

Pepe, sale

Tartufo fresco

## PREPARAZIONE

Versare la farina a fontana su una spianatoia. Fare un incavo al centro in cui versare i tuorli. Lavorare inizialmente con la forchetta poi con le mani fino ad ottenere un composto elastico. L'impasto sarà abbastanza consistente e pertanto richiederà molta forza. Quando il composto sarà perfettamente liscio, avvolgerlo in pellicola per alimenti e lasciarlo riposare per mezz'ora.

Stenderlo sottile con il matterello, ripiegare l'impasto su se stesso iniziando dai bordi fino a quando le due parti si incontreranno. Con un coltello molto affilato tagliare il rotolo in fette sottili. Srotolatele ottenendo i tagliolini.

In una piccola casseruola sciogliere il burro a fuoco moderato, unire, mescolando, il parmigiano grattugiato e il brodo. Riportare il tegame sul fuoco a fiamma bassa e fare addensare. Versare metà della salsa in un piatto fondo da portata ben caldo.

Cuocere i tagliolini in abbondante acqua salata in ebollizione, quindi scolarli e versarli nel piatto fondo con la salsa. Mescolare delicatamente, unire l'altra metà salsa e, una volta in tavola, finire con le lamelle di tartufo tagliate al momento.