

Tagliolini al tartufo bianco e Sorì di Giul di Tenuta Santa Caterina

Publicato il ottobre 5, 2017 da Giulia Straticò



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 320 g Tagliolini all'uovo
- 80 g Burro
- 50 g Parmigiano grattugiato
- 1 Tartufo bianco
- Sale q.b.

In una pentola capiente portate a ebollizione abbondante acqua salata e lessatevi al dente i tagliolini all'uovo. Nel frattempo, pulite il tartufo con uno spazzolino oppure strofinatelo con un telo umido per eliminare gli eventuali residui terrosi, quindi privatelo della scorza e grattugiatene una parte. Fate fondere in una padella capiente il burro e unitevi il tartufo grattugiato. Quando i tagliolini saranno cotti, scolateli e versateli nella padella. Aggiungete una spolverata di parmigiano grattugiato e fateli insaporire per qualche minuto, mescolando con un cucchiaino di legno. Trasferite i tagliolini conditi su un piatto da portata e serviteli subito ben caldi, spolverizzati con il tartufo rimasto ridotto a lamelle con l'apposito attrezzo.

I tagliolini all'uovo con il tartufo bianco sono un primo piatto raffinato provali in abbinamento al **Sorì di Giul Freisa d'Asti Superiore 2013** di **Tenuta Santa Caterina**. Un grande vino, premiato con i 5 Grappoli Bibenda 2018 che ne esalterà i sapori e i profumi.



<http://amoreperilvino.it/index.php/2017/10/05/tagliolini-al-tartufo-bianco-e-sori-di-giul-di-tenuta-santa-caterina/>