

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Maccheroni al torchio e Strozzapreti

STROZZAPRETI *al* TARTUFO BIANCO DELLE CRETE SENESI

400 g di Strozzapreti
3 tuorli d'uovo
50 g di brodo di manzo
30 g di pecorino delle Crete senesi
25 g di tartufo bianco delle Crete senesi

Ass. Cuochi Terre di Siena

Incorporate ai tuorli d'uovo metà del pecorino grattugiato, il brodo e metà dei tartufi tagliati a lamelle.

Cuocete gli Strozzapreti in abbondante acqua bollente salata, colateli e saltate-li nella salsa a fuoco molto dolce. A fine cottura la salsa deve risultare leggermente cremosa, ma non cotta. Terminate il piatto spolverando con il restante pecorino grattugiato e le lamelle di tartufo.