

Strangozzi al tartufo (Norcia)



Ingredienti per 4 persone

300 gr di farina

1/2 bicchiere d'acqua tiepida

un pizzico di sale



food

Per il condimento

3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva

1 acciuga sotto sale diliscata



2 spicchi d'aglio

50 g di tartufo nero di Norcia



PREPARAZIONE

Setacciate la farina sulla spianatoia, fate la fontana e mettete al centro un pizzico di sale e l'acqua. Impastate energicamente e a lungo fino a che la pasta diventa liscia e si formano sulla superficie delle bollicine d'aria. Quando è pronta, raccoglietela a palla e fatela riposare per una mezz'ora avvolta nella pellicola. Stendetela a uno spessore di un paio di centimetri e ritagliate delle tagliatelline.

Scaldare l'olio in una padella e fate rosolare dolcemente gli spicchi d'aglio schiacciati. Appena cominciano a prendere colore, eliminateli, mantenete la fiamma al minimo e fate soffriggere l'acciuga. Fuori dal fuoco ma con l'olio ancora caldo, unite il tartufo, prima ben spazzolato, ridotto a lamelle sottilissime. Cuocete gli strangozzi in abbondante acqua salata in ebollizione, scolateli e saltateli nella padella aiutandovi con un goccio di acqua di cottura.