

Spaghettoni Gragnano IGP alici, colatura, tartufo nero e burro di bufala

Spaghettoni Gragnano IGP alici, colatura, tartufo nero e burro di bufala con 68 Extra Brut metodo Classico Mirizzi

Ingredienti per 4 persone: 400 g di Spaghettoni di Gragnano IGP, 100 g di alici fresche, 6 cl di colatura di alici di Cetara (da dosare anche in base alla tipologia e qualità di prodotto), 4 noci di burro di bufala, 30 g di tartufo nero, olio EVO, aglio sale * n.b. da aggiungere solo nell'acqua per la cottura della pasta



Preparazione

Soffriggere aglio, olio e alici fresche già pulite, in una padella.

Cuocere la pasta in acqua salata e scolarla quando è ancora al dente.

Mettere la pasta nel sugo preparato in precedenza aggiungendo l'ingrediente magico: la colatura di alici di Cetara.

Mantecare per pochi minuti a fiamma viva aggiungendo il burro di bufala e il tartufo nero a scaglie.

Impiattare gli spaghettoni aggiungendo altro tartufo nero.

Chef: Alberto Fortunato

Via Sacra, 48

Tel. 081 8637811

info@labettoladelgusto.it

www.labettoladelgusto.it

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------