

Tagliatelle gamberetti e tartufo

INGREDIENTI:

250 gr di tagliatelle secche,
200 gr di gamberetti,
1 spicchio d'aglio,
3 cucchiaini di salsa al tartufo,
prezzemolo,
sale qb,
olio qb.

Scaldare l'olio con l'aglio tritato aggiungere i gamberetti, salare e farli cuocere pochi minuti in modo che rimangano morbidi.

Cuocere le tagliatelle in acqua bollente salata.

Poco prima di mantecare le tagliatelle con i gamberetti aggiungere a questi ultimi la salsa tartufata, mescolare e unire la pasta far insaporire tutto, metterci un po' di prezzemolo tritato e servire.