

# TAGLIATELLE AL CACAO ALLA CARBONARA DI TARTUFO

**Difficoltà:**



**Persone:**

4 persone

**Tempo di preparazione:**

60 minuti/1ora



## Ingredienti:

- 360 gr. di farina 00
- 40 gr. di cacao amaro in polvere
- 4 uova
- 4 tuorli d'uovo
- Una noce di burro
- Pepe nero macinato fresco(q.b.)
- 50 gr. di parmigiano reggiano grattugiato
- Crema di tartufo bianchetto (q.b.)
- Sale (q.b.).

## Consigli:

Per un sapore più intenso, utilizzare cacao amaro.

## Prodotti SAGGRO:



Crema di tartufo bianchetto

## Preparazione:

1. Mescolare farina, cacao, uova, parmigiano e sale. Impastare 10 minuti, coprire e far riposare 30 minuti.
2. Sbattere i tuorli e il parmigiano reggiano grattugiato. Sciogliere burro in padella, aggiungere composto di tuorli e mescolare. Unire crema tartufo, sale e pepe.
3. Stendere l'impasto in sfoglie sottili, arrotolare e tagliare a strisce. Cuocere in acqua bollente salata 2-3 minuti.
4. Saltare le tagliatelle nel burro fuso. Versare la carbonara e mescolare. Aggiungere acqua di cottura se necessario.
5. Guarnire con parmigiano e crema tartufo.