



SPAGHETTI CHITARRA

Al tartuffo



400 gr Filotea spaghetti chitarra
75 ml ev olijfolie
1 lookteentje
2 ansjovisjesgehakt
200 gr truffel creme artigiano del
tartuffo
zout

Zet een pan in bain-marie en doe er de olie, look en gehakte ansjovis in , laat warm worden
Laat de look smaak afgeven aan de olie (laat een 5 tal minuten trekken nadat het bain-marie water kookt)
verwijder de look en meng de ansjovis goed met de olie
voeg nu de truffelpasta toe aan de olie
Kook de pasta in gezouten water (7 liter met 4 gr zout).
Giet de pasta af maar laat een beetje water in de pot
Meng de pasta onder de truffel saus , indien nodig voegt u lepel per lepel kookwater van de pasta toe
Verdeel over 4 borden