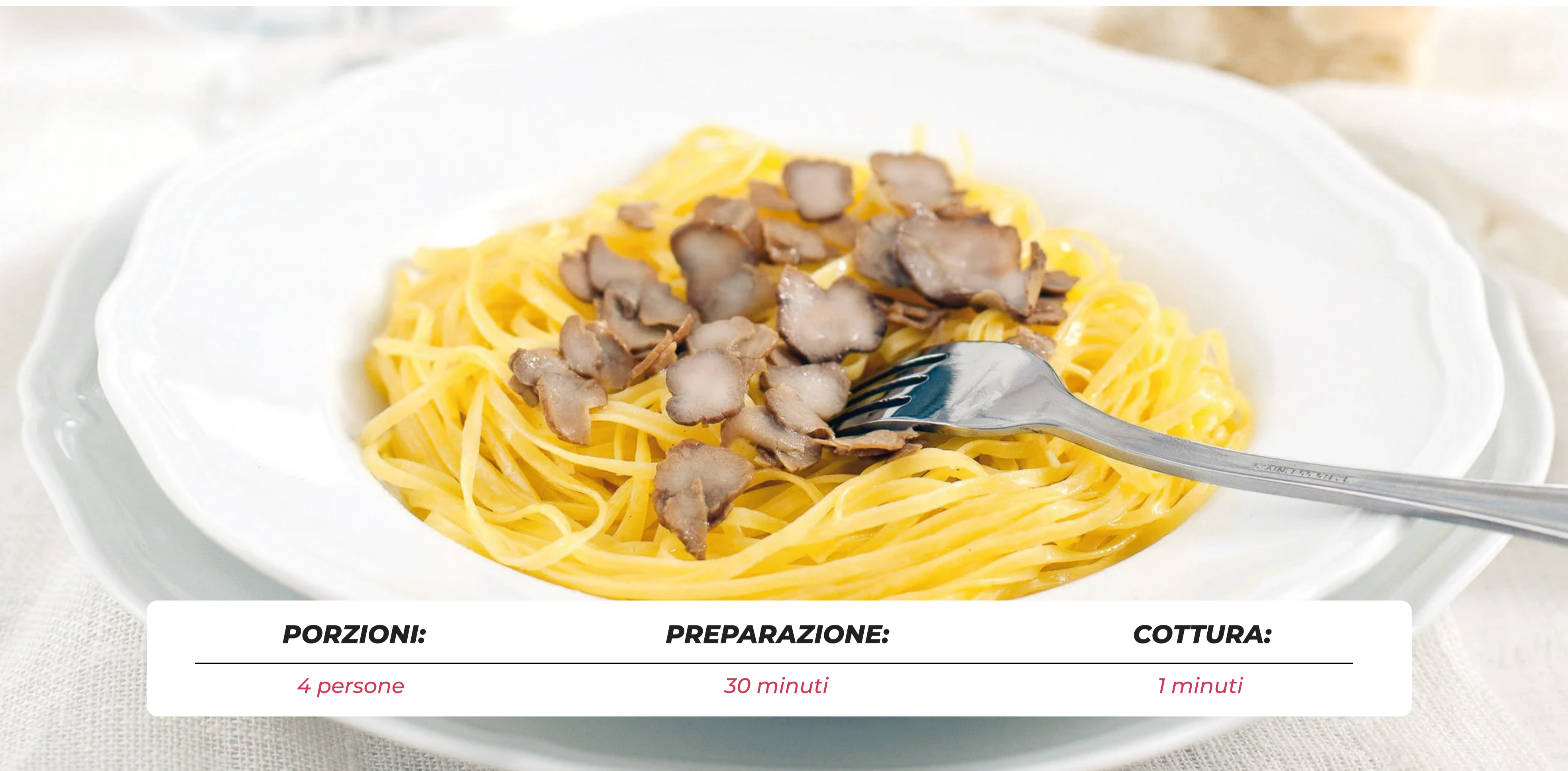


TAJARIN

al tartufo nero

**PORZIONI:***4 persone***PREPARAZIONE:***30 minuti***COTTURA:***1 minuti***INGREDIENTI:**

- 400 g di tajarin (tagliolini all'uovo)
- 50 g di burro
- 40 g di tartufo nero
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

- Pulite il tartufo con una spazzola morbida sotto l'acqua corrente, asciugatelo con carta da cucina e tagliatelo a lamelle sottili con un coltello affilato o un apposito affetta tartufi. Tenete da parte alcune lamelle per la decorazione finale.
- Portate a ebollizione una pentola con abbondante acqua salata e lessate i tajarin per il tempo indicato sulla confezione, solitamente 3-4 minuti. Scolateli al dente, conservando un po' di acqua di cottura.
- In una padella capiente, fate sciogliere il burro a fuoco basso, aggiungete il tartufo tritato e fate insaporire per qualche minuto, mescolando delicatamente. Se necessario, aggiustate di sale e pepe.
- Trasferite i tajarin nella padella con il burro e il tartufo e fate saltare per un minuto, amalgamando bene gli ingredienti. Se la pasta risulta troppo asciutta, aggiungete un mestolo di acqua di cottura.
- Servite i tajarin al tartufo nero nei piatti individuali, guarnendo con le lamelle di tartufo tenute da parte.

Cenni Storici

I tajarin sono una tipica pasta fresca all'uovo originaria del Piemonte, in particolare delle Langhe e del Monferrato. Il nome deriva dal dialetto piemontese "tajar", che significa tagliare, e si riferisce alla forma sottile e lunga dei tagliolini. La ricetta tradizionale prevede l'uso di farina bianca, uova (anche solo i tuorli) e un pizzico di sale. La pasta viene stesa in sfoglie molto sottili e tagliata a mano o con l'apposita macchinetta. I tajarin si prestano ad essere conditi con sughi semplici e saporiti, come il ragù di carne, il burro e il salvia o il tartufo bianco o nero. Quest'ultimo è uno dei prodotti più rinomati e ricercati della gastronomia piemontese, soprattutto nelle zone di Alba e Asti. Il tartufo nero ha una polpa scura e compatta, con venature bianche, e un profumo intenso e persistente.