

Ingredienti per 6 persone

Per la pasta:

1 kg di farina bianca

da 10 fino a 20 tuorli d'uovo (a seconda dei gusti)

un po' di acqua tiepida

Per il condimento:

una noce di burro a persona

scaglie di [tartufo bianco](#)

sale q.b.

Preparazione impastare farina e tuorli sino ad ottenere una sfoglia abbastanza sottile; formare delle piccole tagliatelle. Far scaldare il burro in un tegame. Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolare e versare nel burro fuso. Coprire con scaglie di tartufo bianco.

Vini consigliati: [Barolo](#)

Il consiglio: Si sono avanzati gli albumi? Fai le [meringhe](#) !