

Ingredienti: (dosi per 6 persone)

500 gr. [agnolotti freschi](#) , ...

100 gr. burro, pasta tartufo bianco, 3/4 cucchiari di Parmigiano, sale e pepe.

Riempite una grossa pentola con dell'acqua, salatela e quando bolle tuffate gli agnolotti che dovranno cuocere per circa 5 minuti a fuoco basso. Scolateli e versateli in un tegame dove avrete fatto sciogliere il burro. Mescolate con delicatezza, aggiungete il Grana Padano, aggiustate il sale, il pepe ed unite, a vostro piacere, un po' di pasta di tartufo. Date un'ultima mescolata e servite subito. Nel caso abbiate un tartufo bianco, omettete il grana grattugiato e la pasta di tartufi.