

SPAGHETTI DI PATATA. TARTUFO BIANCHETTO E CARBONARA CON UOVO DI QUAGLIA

INGREDIENTI (per 4 persone)

400 g di patate
10 uova di quaglia
50 g Parmigiano Reggiano
100 g asparagi selvatici
2 spicchi d'aglio in camicia
sale/pepe
olio EVO
30 g di Tartufo bianchetto (Tuber albidum Pico o Tuber borchi Vitt.)



PREPARAZIONE

Lavate pulite gli asparagi, e separate le punte dai gambi. Affettate questi ultimi con una dimensione simile al mirepoix.

Cuocete le punte al vapore per 5 minuti e trasferitele infine in acqua e ghiaccio per bloccare la cottura e mantenere il verde brillante.

Ripassatele in padella con un filo d'olio EVO, l'aglio e regolate di sale.

Rompete le uova e mantecate con una frusta, aggiungendo il parmigiano grattugiato e olio a filo.

Pelate le patate e formate degli spaghetti con l'apposito strumento. Sbianchiteli per un minuto in acqua bollente salata, scolateli e trasferiteli in acqua e ghiaccio.

Passateli in una padella con un filo d'olio, l'aglio e i gambi degli asparagi, spadellando a fuoco vivo per circa tre minuti. Terminata questa operazione, regolate di sale.

Trasferiteli nella bastardella e mantecate.

Servite immediatamente ancora caldo e rifinite con qualche lamella di **Tartufo Bianchetto (o Marzuolo)**. Per evitare che in occasione della mantecata, l'uovo "stracci" (ovvero, si rapprenda), suggeriamo di procedere velocemente con l'operazione e impiattare in piatti di portata caldi, che magari avrete tenuto in forno a una temperatura di 80°, prima di servire.