



RIGATONI PEZZULLO CACIO E PEPE CON TARTUFO NERO

Ingredienti per 4 persone

350 g di rigatoni Pezzullo

75 g burro

70 g tartufo nero

120 g pecorino

Sale e pepe q.b.

Procedimento

Cuocete i rigatoni Pezzullo, spadellateli con il burro e un po' d'acqua di cottura.

Mantecate la pasta con il pecorino grattugiato e conditela con sale e pepe.

Impiattate con una lamellata di tartufo, un po' di pepe e pecorino.

Decorate con i germogli.

