

Tajarin al tartufo bianco

Over het recept

Een van de meest waardevolle ingrediënten van de Piemonteese keuken, de Alba witte truffel, ontmoet in dit gerecht de mythische tajarin (tagliolini), typische eierpasta uit de Langhe en Monferrato maar wijdverspreid in heel Piemonte. Tajarin op smaak gebracht met boter en verstrekt door de geur en smaak van witte truffel is een gerecht dat je minstens één keer in je leven moet proeven.

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 400 g tajarin
- 90 g witte truffel
- 60 g boter
- 1 teentje knoflook
- olijfolie naar smaak
- zout en peper

Werkwijze

- Begin met het schoonmaken van de truffel, borstel ze af met een keukenborstel om de resten aan het oppervlak te verwijderen en was ze onder stromend water. Verhit ondertussen in een pan een teentje knoflook met de boter en een eetlepel extra vergine olijfolie.
- Als de boter gesmolten en bruin is, verwijder dan het teentje knoflook en doe een paar dunne plakjes truffel in de pan.
- Kook de tajarin in kokend water met zout beetgaar en als ze bijna gaar zijn giet je ze direct af in de pan met een halve pollepel kookwater. Roer een paar minuten in de pan en laat de pasta goed op smaak brengen. Eenmaal klaar serveer het op een bord met een overvloed aan witte truffelvlokken die direct geraspt zijn.