



Umbrichelli al tartufo nero estivo

Gli **umbricelli**, chiamati anche **umbrichi**, **umbrichelli** o **umbrichelle**, sono grossi spaghetti fatti a mano con farina e acqua, caratteristici della provincia di Perugia e del comune di Orvieto (Terni). Il nome umbricelli deriva da "umbrico" che in dialetto significa "lombrico", per la loro forma lunga e arrotondata, appunto come un lombrico.

INGREDIENTI

Per 4 persone:

Farina di grano duro 700 gr.

Acqua 1 lt.

1 spicchio d'aglio

tartufi neri estivi 2

Sale q.b.

Olio extravergine d'oliva "Adeste"



PREPARAZIONE

Per la salsa

Con una spazzolina sfregare la superficie dei tartufi sotto l'acqua corrente per eliminare la terra, quindi asciugarli e affettarli a lamelle grandi, lasciandone da parte un pezzetto da affettare direttamente sui piatti.

In un pentolino mettete l'olio e.v.o. Adeste e lo spicchio d'aglio che avrete sbucciato e bucherellato con i rebbi di una forchetta. Soffriggere a fuoco dolcissimo e, appena l'olio sarà insaporito, spegnere il fuoco e attendere un minuto per aggiungere le lamelle di tartufo. Aggiustate di sale.

Per la pasta

Versare l'acqua nella farina, ricordando che le dosi sono indicative poiché l'umidità dell'aria e la qualità della farina potrebbero influire sull'impasto. Lavorando gli ingredienti si deve ottenere una consistenza morbida e omogenea che non deve attaccarsi né alle mani né al piano di lavoro.

Stendere la pasta con il mattarello fino a uno spessore di 2 millimetri circa e, con un coltello affilato, tagliarla in striscioline lunghe e sottili, da arrotondare rotolandole delicatamente sul piano di lavoro. Lasciarli riposare ben separati tra loro.

Cuocere gli umbrichelli in molta acqua salata, scolarli, condirli con la salsa al tartufo e decorare il piatto affettando a lamelle belle grandi il tartufo tenuto da parte.

