

Spaghetto Afrodisiaco di ARL

Mentre si fanno bollire gli spaghetti, preparare un leggero soffritto di scalogno, aggiungervi abbondante tartufo a lamelle (se nero lasciare cuocere qualche minuto, se bianco, a fuoco spento) e spolverare di Estragone e pepe bianco.

Sgusciare 2 o3 ostriche per commensale e metterle sul fondo del piatto di ognuno.

Scolare e condire la pasta, aggiungere nel condirla un poco di olio al bisogno e qualche lacrima di Brandy.

Porzionare la pasta sopra le ostriche crude e servire fumante.

Così come fumerà il cuore di chi la mangerà'

Da bere: Champagne di fattoria