 Strangozzi al tartufo (Italy)

**Υλικά**

* **Strangozzi (ιταλικά ζυμαρικά τύπου λαζάνια)**
* **μαύρη τρούφα**
* **λάδι**
* **σκόρδο**
* **αλάτι, πιπέρι**

**Εκτέλεση**

**Τα Strangozzi είναι σαν σπιτικά fettuccine (ιταλικά λαζάνια) αλλά περιέχουν μόνο αλεύρι και νερό και καθόλου αυγά.
Για 6 μερίδες, χρησιμοποιήστε 600 gr αλεύρι και πολύ νερό – όσο είναι απαραίτητο για να γίνει μια ομοιόμορφη ζύμη.
Ανοίξτε τη ζύμη σε λεπτό φύλλο και κόψτε τη σε λωρίδες πλάτους 1 εκ. περίπου. Αφήστε τα ζυμαρικά να ξεραθούν για λίγες ώρες.**

**Σάλτσα από μαύρη τρούφα**

**Θα χρειαστείτε 100 gr μαύρη τρούφα. Η τρούφα πρέπει πρώτα να καθαριστεί πολύ καλά με ένα σφουγγαράκι και ζεστό νερό και μετά να στεγνώσει και να περαστεί από τη σχάρα.**

**Βάλτε 1 φλυτζάνι λάδι σε μια κατσαρόλα (πορσελάνινη κατά προτίμηση) και σωτάρετε δυο ψιλοκομμένες αντζούγιες μέχρι να διαλυθούν τελείως. Ρίξτε και μια σκελίδα σκόρδο μέσα στο λάδι επίσης.
Απομακρύνετε από τη φωτιά και προσθέστε την τρούφα που έχετε περάσει από τη σχάρα. Βάλτε το πάλι σε χαμηλή φωτιά για 2 λεπτά.
Ρίξτε τα ζυμαρικά που έχετε ήδη βράσει μέσα στη σάλτσα και προσθέστε λίγο μαϊντανό ψιλοκομμένο.**