



## Tagliatelle all'aglio nero

### **Ingredienti**

180 g di tagliatelle o tagliolini all'uovo

500 g di vongole oppure 7-8 gamberi

uno spicchio di aglio

3-4 agli neri

4 cucchiaini di olio

una noce di burro

“Tagliatelle all'aglio nero” un piatto semplice ma squisito, dove il sapore che l'aglio assume con la fermentazione, conferisce alla pietanza un gusto ed un profumo particolare. Io preferisco la versione con i gamberi.

Mettere le vongole in un pentolino sul fuoco e farle aprire. Sgusciarle e metterle da parte conservandole nel loro liquido filtrato.

In una padella, rosolare lo spicchio di aglio nell'olio insieme al burro, aggiungere l'aglio nero e stemperarlo con una forchetta; unire le vongole con il loro liquido e lasciare insaporire per pochi secondi. Nella versione con i gamberi, mettere prima i gamberi nell'olio e farli cuocere un minuto e poi unire gli agli neri e stemperarli. Attenzione, l'aglio nero non va rosolato ma deve sfrigolare solo per pochi secondi perché altrimenti diventa amaro.

Cuocere le tagliatelle e poi versarle nella padella, saltarle con qualche cucchiaino di acqua di cottura ed impiattare.