

FRITTATA AL TARTUFO NERO

Ingredienti per 6 persone:

- 9 uova,
- 100 g di tartufi a fettine o in patè,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- 1 pizzico di pepe,
- poco vino bianco.

Battere in una terrina le uova, condirle con sale ed un pizzico di pepe, unire il tartufo e mescolare bene.

Scaldare in una padella l'olio e versarvi il contenuto della terrina.

Muovere continuamente la padella per evitare che le uova si attacchino, quando la parte inferiore si sarà rappresa, rigirare la frittata.

Porre di nuovo la padella sul fuoco, spruzzare con un poco di vino e portare a cottura.

Servire ben calda.