

UOVA AL TARTUFO

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova sode,
- 100 g di patè di fegato,
- 1 cucchiaio di pasta di tartufo,
- besciamella,
- cipolla,
- curry,
- formaggio grana.

Tagliare a metà le uova, impastare i tuorli con il patè e la pasta di tartufo.

Con il composto riempire le vaschette di albume.

In una pirofila porre un velo di besciamella profumata con cipolla appassita e frullata e curry, disporvi sopra le uova, coprirle con altra salsa e grana grattugiato.

Infornare a 250' per circa 10 minuti.