

# FRITTATA AI TARTUFI

Ingredienti per 4 persone:

- 5 uova,
- 100 g di tartufi neri,
- 4 cucchiaini di panna,
- sale,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1/2 limone,
- tartufo per guarnire,
- prezzemolo per guarnire.

Pulite con cura i tartufi, strofinandoli prima con una spazzolina per eliminare ogni residuo di terriccio e poi con un panno bagnato, dopodiché asciugateli con un canovaccio e grattugiateli.

Rompete le uova in una terrina, unite una presa di sale e quattro cucchiaini di panna e sbattete il tutto con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo, infine unite i tartufi grattugiati.

Fate scaldare l'olio in una padella, versatevi il composto di uova e tartufi e fatelo rapprendere bene per 5-6 minuti, quindi girate la frittata e lasciatela cuocere per lo stesso tempo anche dall'altro lato.

Servitela ben calda, dopo averla bagnata con qualche goccia di succo di limone e guarnita con rametti di prezzemolo e rondelle di tartufo.

Se non siete molto esperti, potete cuocere il composto in quattro volte, usando naturalmente una padella piccola, in modo da ottenere quattro frittate da porzione.

Così facendo vi sarà più facile girare la frittata e farla cuocere al punto giusto, in modo che risulti dorata all'esterno e morbida all'interno.

Mentre cuocete una frittatina, tenete in caldo quelle già pronte nel forno.