

# UOVA POLENTA E TARTUFO

Ingredienti per 4 persone:

- polenta
- 8 uova
- burro
- tartufo
- sale
- pepe

Potete usare polenta già pronta e tagliarne otto fette, oppure preparate della polenta ben soda, fatela raffreddare e tagliatela.

In un tegame lasciate fondere una noce di burro, friggetevi le fette di polenta, asciugatele su carta assorbente da cucina e tenetele al caldo.

In un'altra padella cuocete le uova con pochissimo burro e poi adagiatele sulle rispettive fette di polenta. Cospargete con lamelle di tartufo e servite.