

UOVA STRAPAZZATE AL TARTUFO

Ingredienti per 4 persone:

- 6 uova
- 30 g di burro
- 2 cucchiaini panna
- pane casereccio a fette
- sale
- pepe

In una fondina sbattete le uova salate e pepate, con alcuni pezzetti di tartufo, fate riposare e insaporire per circa mezz'ora.

In un tegame mettete il burro, fatelo sciogliere poi versate le uova e cuocete mescolando con un cucchiaino di legno delicatamente per pochi minuti devono risultare cremose.

Amalgamate due cucchiaini di panna mescolate e travasate su un piatto da portata caldo, decorate con lamelle di tartufo. Servite con fette di pane casereccio o pancarrè precedentemente tostate nel forno.