
ALLODOLE ARROSTO AL TARTUFO

Ingredienti per 4 persone:

- 16 allodole
- 50 g di burro
- 1 cucchiaino di farina
- 1 rametto di rosmarino
- 1 tartufo bianco
- alcune foglie di salvia
- vino bianco secco
- poco brodo
- sale
- pepe

Pulire le allodole e farle rosolare in un tegame con 30 g di burro; salare, pepare, unire la salvia e il rosmarino e cuocere a fuoco vivo, bagnando ogni tanto con qualche cucchiaio di vino.

Scolare le allodole su un piatto e incorporare al sughetto di cottura il rimanente burro impastato con la farina; diluire con un mestolino di brodo mescolando bene, rimettere nel tegame le allodole e portare a termine la cottura.

Sgocciolare gli uccellini su un piatto di portata, cospargerli con il sughetto da cui si saranno eliminati la salvia e il rosmarino e distribuirvi sopra il tartufo a lamelle.

Servire, volendo, con del riso al burro.