

SECONDI PIATTI

## Omelette ai tartufi

LUOGO: Europa / Italia / Umbria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

2 piccoli tartufi neri  
olio  
sale  
prezzemolo  
6 uova  
parmigiano  
burro.

### PREPARAZIONE

**1** Mettete in una padella qualche cucchiata di olio, fate scaldare e uniteci i tartufi precedentemente nettati con molta cura, lavati, asciugati e tagliati in lamelle. Condite con sale e un ciuffo di prezzemolo trito e lasciate insaporire a fuoco molto moderato per due minuti.

Mettete una noce di burro in una larga padella, portate la padella sul fuoco e quando il burro sarà caldo versateci dentro le uova sbattute e condite con sale e due cucchiata di parmigiano grattugiato. Fate rapprendere la frittata da una parte, ponete al centro i

tartufi preparati e ripiegate l'omelette a rotolo in modo che racchiuda bene il ripieno.  
Date ancora qualche minuto di cottura a fuoco molto moderato, poi servite subito.