

SECONDI PIATTI

## Omelette al tartufo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 5 min    COSTO:  
medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

UOVA 8

TARTUFI bianchetto - 60 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

L'omelette al tartufo è un piatto semplice, dalla preparazione velocissima, ma che si basa su ingredienti di altissima qualità...Ottime uova sono il segreto di una ottima omelette e, in questo caso, il tartufo bianchetto fresco è il tocco particolare per un piatto dal sapore autunnale!

### PREPARAZIONE

**1** Sgusciate le uova in una ciotola e sbattetele con un pizzico di sale, facendo attenzione a

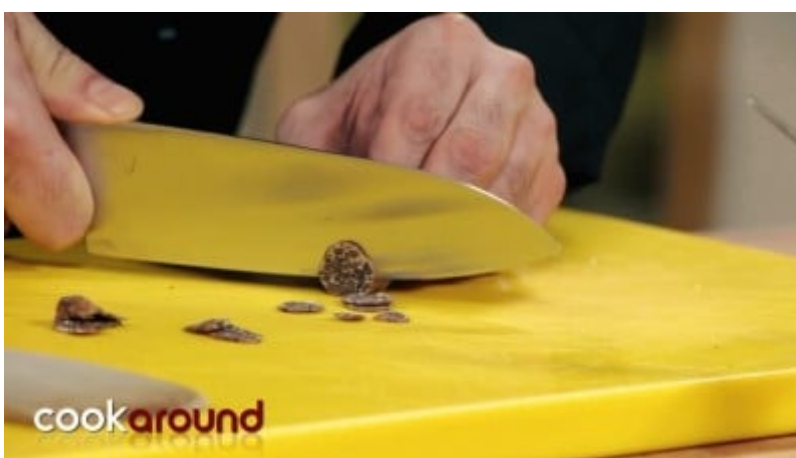
non far inglobare troppa aria.



- 2 Mettete una pentola sul fuoco con un giro di olio extravergine d'oliva e fate prendere calore.



- 3 Nel frattempo pulite e tagliate molto finemente il tartufo, utilizzando una mandolina o un semplice coltello da cucina.



- 4 Quando la pentola ha preso calore, versate l'uovo sbattuto e rompetelo con una paletta di legno come per le uova strapazzate.





- 5 Quando vedete che l'uovo si sta rapprendendo, distribuite le lamelle di tartufo su di una metà e ripiegate l'altra metà omelette sopra il tartufo.



- 6 Spegnete il fuoco e lasciate riposare per un minuto.

Servite l'omelette al tartufo con un'insalatina di finocchi o di pomodori.