

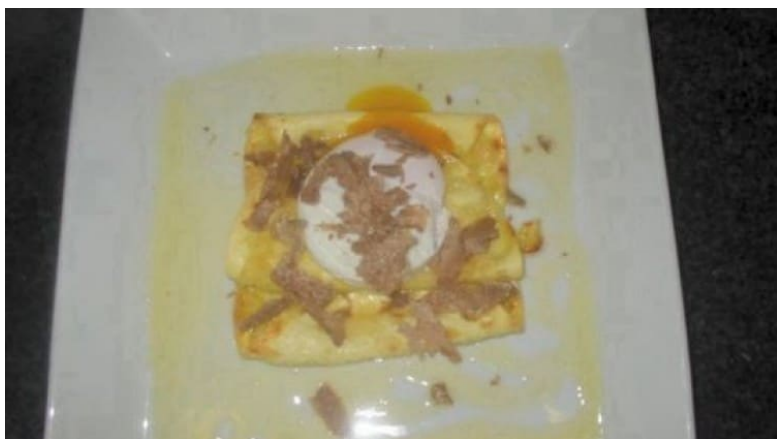
PRIMI PIATTI

Cerchi con fonduta di fontina valdostana e tartufo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 30 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

12 quadrati pasta
200 g fontina Valdostana
125 ml latte
4 uova
4 tuorlo
tartufo
burro
parmigiano
sale
pepe bianco

PREPARAZIONE

1 Lessate la pasta, scolatela ed asciugatela in un canovaccio.



2 Prendete la fontina.



3 Tagliatela a dadini e mettetela a bagno mezz'ora nel latte in una ciotola.



4 Tagliate con il coppapasta dei cerchi.

Posate il primo sulla placca da forno, su una base di carta forno unta con un velo di burro.



5 Preparate una fonduta con il latte, la fontina, il tuorlo e pepe bianco.



6 Stendete la fonduta sulla pasta, mettete abbondante parmigiano grattugiato e ripetete per 3 strati.



7 Grattinate al forno a 180° per 10 minuti.



8 Preparate un uovo in camicia.



9 Posatelo, dopo averlo ben scolato, su carta cucina e rifilatene i bordi con il coppapasta.



10 Impiattate mettendo sul fondo due cucchiari di burro fuso, la preparazione di pasta, l'uovo e lamelle di tarufo.

Prima di servire fate un piccolo taglietto al tuorlo che si aprirà dando sapore alla pasta.

