

PRIMI PIATTI

Fregnacce reatine al tartufo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

4 porzioni normali di fregnacce
80 g di tartufo nero pregiato o estivo
(scorzone)
50 g di olio extravergine della Sabina
40 g di burro degli alti pascoli.

PREPARAZIONE

- 1 Le fregnacce cotte e scolate si versano in una padella, facendole saltare (mantecare), amalgamandole alla crema di tartufo (per preparare questa crema si usano tartufi ben spazzolati in acqua, macinati, amalgamati con burro ed olio, fusi a bagnomaria, conditi con sale e peperoncino per chi lo desidera). Servire in piatti caldi.

Le fregnacce sono simili ai maltagliati.

NOTE