

SECONDI PIATTI

Frittata al tartufo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Umbria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

9 uova
100 g di tartufi a fettine o tartufata
olio extravergine di oliva
sale
pepe
un poco di vino bianco.

PREPARAZIONE

- 1 Battere in una terrina le uova, condirle con sale ed un pizzico di pepe, unire il tartufo e mescolare bene. Scaldare in una padella l'olio e versarvi il contenuto della terrina. Muovere continuamente la padella per evitare che le uova si attacchino e, quando la parte inferiore si sarà rappresa, rigirare la frittata, spruzzarvi il vino e portare a cottura. Servire ben calda.