

PRIMI PIATTI

## Polenta di farro al tartufo

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

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



### INGREDIENTI

FARRO 200 gr  
TARTUFO NERO oppure scorzone - 80 gr  
SALSICCIA DI MAIALE 50 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
BURRO 50 gr  
BRODO DI CARNE 1 l

### PREPARAZIONE

**1** Lavare il farro e cuocere in un litro di brodo per circa 45 minuti, aggiungendo una costa di sedano.

A polenta cotta si serve su piatti caldi cospargendo ogni piatto di 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).