

SECONDI PIATTI

Uova e tartufo

LUOGO: Europa / Italia / Marche

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 grossa noce di burro
5 uova
1 tartufo bianco
parmigiano
pepe e sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere in un tegamino da forno il burro e farlo friggere. Togliere il tegame dal fuoco e rompere le uova, aggiungere del sale e sulle uova cospargere con uno stato sottile di tartufo bianco più scaglie di parmigiano.
Aggiungere del pepe nero fresco ed in seguito infornare a temperatura elevata per fare unire le uova al parmigiano.