



UOVA AL TEGAMINO CON FETTE DI TARTUFO BIANCHETTO IN OLIO

Ricetta per 1 persona

- UOVO.....1
- FETTE DI TARTUFO BIANCHETTO IN OLIO..10gr
- BURRO.....qb

Mettere una noce di BURRO in padella a fuoco basso. Appena il burro è sciolto, rompere l'UOVO e lasciar cuocere (se si preferisce coprire il tegame per una manciata di minuti).

A cottura ultimata, impiattare l'uovo caldissimo e mettere sopra le FETTE DI TARTUFO BIANCHETTO.

Buon appetito dal tuo tartufaio di fiducia