



FRITTATA AI TARTUFI

Ingredienti

- 8 uova
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 0,25 l di panna
- 80 g di burro
- 20-30 g di tartufo bianco
- 40-80 g di tartufo nero
- Sale e pepe

Preparazione

Tritate aglio e prezzemolo. In una terrina sbattete le uova, unite il trito, il tartufo tritato, la panna, il sale e il pepe. In una padella mettete una noce di burro, unite il composto e cuocete la frittata.