

## UOVA “SCROCCONE” AL TARTUFO BIANCO

### *Preparazione*

Prendete un barattolo a chiusura ermetica e mettete, avvolto in tovaglioli di carta, alcune palline di tartufo insieme a 4-5 uova. Si consiglia 1 uovo ogni pallina da 10/20 g di tartufo. Dopo 2-3 giorni utilizzate le uova come preferite, esse avranno assorbito il gradevole aroma del tartufo. Vi rimane inoltre ancora il tartufo da usare per la preparazione di altri piatti. Questo accorgimento è valido anche per riso, burro e formaggi. ▣