



## BURRO AL TARTUFO

### *Ingredienti*

- 100 g di burro
- 1 cucchiaio di brandy
- 10-20 g di tartufo bianco o 20-30 g di tartufo nero
- Sale e pepe

### *Preparazione*

Tritate finemente il tartufo. Lavorate molto bene il burro ammorbidendolo con un cucchiaio di brandy, sale e pepe. Unite il tartufo, amalgamate e mettete in frigorifero perché si consolidi.