



## SCALOPPINE ALLA PERIGORD

### *Preparazione*

Raschiare un bel tartufo nero. Affettarlo sottile; allargarlo in un piatto e spolverarlo di sale e di pepe. Coprirlo quindi di cognac e tenerlo a marinare. Battere intanto una dozzina di fettine di manzo (polpa di coscia). Metterle con una noce di burro a rosolare in padella; rivoltarle, salarle e coprirle con i tartufi. Far cuocere un paio di minuti e servire.