INSALATA DI TARTUFI

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di tartufi,
- una scatola di fondi di carciofo,
- 3 uova sode,
- mezzo cucchiaino di senape piccante,
- cinque cucchiai di olio,
- 3 cucchiai di succo di limone,
- sale,
- pepe bianco,
- una presa di zucchero,
- otto foglie di lattuga.

Raschiate accuratamente i tartufi, lavateli e lasciateli sgocciolare bene.
Scolate i carciofi dal loro liquido di conserva.
Tagliate i tartufi a fettine sottilissime e riducete i fondi di carciofo a listarelle.
Separate i tuorli delle uova sode dagli albumi, tritate questi ultimi e metteteli in una terrina, insieme con i tartufi e i fondi di carciofo: mescolate tutto delicatamente.
Per il condimento, schiacciate i tuorli al passatutto, raccogliendoli poi in una scodella; aggiungetevi la senape, l'olio e il succo di limone, amalgamate molto bene e insaporite leggermente con sale, pepe e zucchero.
Versate la salsa sugli ingredienti e lasciateli riposare per 30 minuti a recipiente coperto.
Nel frattempo, lavate e asciugate le foglie di lattuga.
Prendete quattro coppe da cocktail e disponete in ciascuna 2 foglie di lattuga, distribuitevi l'insalata di tartufi, dopo averla mescolata con cautela, e servite subito.