SFOGLIA DI TARTUFO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta sfoglia,
- 200 g di fontina,
- 1 uovo,
- pasta di tartufo,
- 1 cucchiaio di panna,
- burro.

Incorporare alla panna 2 cucchiai di pasta di tartufo.
Dividere la pasta scongelata in 3 parti e stenderle in sfoglie sottili.
Sulla placca del forno imburrata disporre la prima sfoglia, spalmarvi la metà della crema al tartufo e cospargere con la fontina a scaglie.
Disporre la seconda sfoglia e ripetere l'operazione.
Coprire con la terza sfoglia e spennellare con l'uovo.
Dividere la pasta in 4 porzioni e cuocere.