

FRITTELLE IN TOPINAMBUR CON FONDUTA E TARTUFI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di topinambur sbucciati,
- 3 cucchiaini di farina,
- 3 uova intere,
- 4 albumi d'uovo,
- 3 cucchiaini di panna,
- sale,
- pepe,
- noce moscata,
- 50 g di tartufo bianco d'Alba,
- 4 cucchiaini di fonduta.

Cuocere i topinambur in acqua salata, scolare e passare al setaccio.

Lasciare intiepidire ed aggiungere la farina e le uova una alla volta, unire i bianchi d'uovo, la panna, sale e pepe e noce moscata.

Cuocere in padella con burro chiarificato; servire disponendo sul piatto un po' di fonduta, la frittella ricoperta di tartufo.