

INSALATA DI TARTUFI BIANCHI E OVOLI REALI

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di funghi ovoli reali
- 50 g di tartufi bianchi
- 2 uova
- 2 limoni
- 100 g di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Liberare gli ovoli della pellicola bianca e affettarli finemente.

Assodare le uova, lasciarle raffreddare, sgusciarle e separare i tuorli dagli albumi, tritare i tuorli con una forchetta, deporli in una terrina, aggiungere il succo dei limoni, l'olio, il sale ed il pepe, ottenere una salsa frullando a mano tutti gli ingredienti.

Mettere gli ovoli affettati in un piatto di portata, ricoprire con fettine di tartufo bianco e condire con la salsa appena preparata.