UOVA AL TARTUFO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 8 uova
- 60 g di tartufo nero
- 50 g di burro
- sale
- pepe

In un tegame fate sciogliere il burro e quando spumeggia, ma non ha ancora preso colore, sgusciatevi le uova mescolandole.

Salate e pepate.

Cuocetele a fuoco moderato per 5-6 minuti, adagiatele sul piatto da portata, cospargetele con sottili lamelle di tartufo nero tagliate al momento e servite subito.