

UOVA FARCITE AL PATÈ

Ingredienti per 4 persone:

- quattro uova sode,
- 100 g di patè di foie gras,
- un tartufo di medie dimensioni (oppure una scatoletta di tartufi neri conservati),
- 60 g di burro,
- sale,
- pepe.

Sgusciate le uova sode, poi con un coltello ben affilato dividetele a metà nel senso della larghezza e levate una piccola porzione di punta, per farle stare in piedi.

Estraete i tuorli dagli albumi e metteteli in una terrina, spappolandoli bene con una forchetta.

Incorporatevi quindi il patè; pelate il tartufo e tritatelo finemente, oppure tritate i tartufi conservati (due o tre, secondo le dimensioni).

Unitene due terzi al composto, insieme con il burro, montato a crema in un'altra scodella.

Salate, pepate e farcite con questo ripieno le mezze uova, decorandole con il rimanente tartufo tritato.