

PATATE AL TARTUFO



Tempo: 15 min. Difficoltà: Bassa Persone: 10

INGREDIENTI

10 patate locali (pasta gialla) di uguale misura	Gr 300 ricotta vaccina
20 uova fresche	4 kg di sale grosso
Gr 300 di parmigiano 30 mesi grattugiato	Tartufo nero
Mezzo litro di panna fresca pastorizzata	

PREPARAZIONE

Lavare e spazzolare e asciugare le patate e sistamarle in una teglia con uno strato di sale sul fondo e coperte con altro sale.

Infornare a 190 gradi per 30/40 minuti.

Setacciare la ricotta e condire con parmigiano e pepe nero, versarla in un sac a poche.

Preparare la salsa di parmigiano con la panna e i tuorli, cuocere a 80 gradi per 6/8 minuti e tenere in caldo.

Pelare le patate dopo averle spazzolate dal sale e con uno scavino formare un incavo dove poseremo la ricotta, il tuorlo, la salsa di parmigiano.

Completare con tartufo affettato.

