



PATATE AL TARTUFO

Ingredienti

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

Procedimento

Lavare e spazzolare e asciugare le patate e sistemarle 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.