



PUREE DI PATATE ALLA FRANCESE, UOVO, PORCINI E TARTUFO NERO

Ingredienti

200 gr di patate
100 gr di burro
100 gr di latte
Sale
200 gr di porcini
Uovo
Tartufo nero

Procedimento

Bollire le patate, pelarle e schiacciarle. Aggiungere burro e latte caldo, passare al colino o frullare.

Cuocere l'uovo a 63 gradi per un'ora nel roner (in alternativa fare un semplice uovo in camicia), saltare i porcini tagliati a spicchi con burro e timo.

Impiattare: mettere sul fondo la purea di patate, i porcini a formare un piccolo cerchietto, uovo nel centro, condire con olio, sale di maldon e tartufo nero.