



PASTA SFOGLIA CON CACIOCAVALLO E TARTUFO

Ingredienti

200 gr. di caciocavallo
200 gr. di panna fresca
300 gr. di pasta sfoglia
Olio evo
Tartufo nero
Sale

Procedimento

Cuocere la panna fino a farla sobbollire.

Grattugiare il caciocavallo e unirlo alla panna, frullare il tutto e far riposare in bagnomaria freddo.

Tagliare la pasta sfoglia a triangolini e sovrapporre a due strati con una spennellata di albume d'uovo, cuocere a 180/200°.

Far raffreddare la pasta sfoglia, riempire con la crema di caciocavallo e chiudere con le lamelle di tartufo.