



Uovo sul Sale con Formaggio Limone e Tartufo

Ingredienti per 10 persone:

Uova	n° 10
Burro	gr 100
Farina	gr 100
Latte	cl 500
Panna fresca	gr 200
Parmigiano	gr 150
Limoni	n°2
Sale e pepe	
Profumo di tartufo bianco	



Preparazione:

Tagliare il guscio dell'uovo e togliere il bianco e il rosso e separarli.
Preparare una besciamella dura e profumare con scorza di limone grattugiato e succo.
Aggiungere il parmigiano, i rossi d'uovo e i bianchi montati a neve.
Profumare con tartufo e un pizzico di pepe.
Lavare i gusci e riempirli del composto, cuocere in forno su di un tampone di sale.