

Zabaione al tartufo e parmigiano

Ingredienti per 4 persone

4 uova

120 gr . di burro

40 gr. di tartufo

100 gr. di panna freschissima

80 gr. di parmigiano reggiano

poco brodo

sale

Rompere le uova in modo che sembrino come i gusci delle uova alla coque. Separare i rossi dai bianchi. Cuocere i rossi a bagnomaria come uno zabaione aggiungendo il burro; il parmigiano e quando è pronto 30 gr. di tartufo a sottili lamelle. Mettete lo zabaione ottenuto nei gusci che avrete messo da parte.

Chiudete il buco delle uova con la panna rimasta. Decorate con il tartufo rimasto. Servire in portauovo di porcellana con dei bastoncini di pane integrale