



## CREMINO D'UOVO AL TARTUFO



### Ingredienti:

**Per 4 persone:**

4 tuorli

40 gr di burro

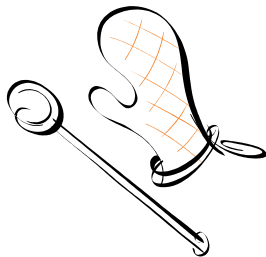
40 gr di Trentingrana

80 gr di brodo

tartufo

sale

pepe



### Preparazione:

Tagliare le cupolette delle uova e svuotare, bollire i gusci in acqua e poi asciugare in forno.

Sbattere gli ingredienti insieme e cuocere a bagnomaria fino al rassodamento del composto, inserire nei gusci d'uovo e servire con pan brioche.