



PATATA IN SFOGLIA FARCITA ALL'UOVO E TARTUFO CON CREMA DI GRANA

Ingredienti:



Per 4 persone

4 patate medie

1 rotolo di pasta sfoglia

30 gr di burro

2 tuorli

tartufo nero

sale e pepe



Per la fonduta

50 gr di burro

50 gr di farina

500 gr di latte

100 gr di grana grattugiato

sale e pepe



Preparazione:



Mettere in acqua fredda le patate e cuocerle per 20 minuti circa. Raffreddarle, pelarle e tagliare le due estremità. Svuotare con uno scavino e lavorare la patata con il tuorlo, il burro con il tartufo, sale e pepe. Mettere la farcia in una tasca da pasticciere e tenere in caldo. Avvolgere le patate con la pasta sfoglia tagliata a misura, spennellarle con un uovo e mettere in forno per 15 minuti a 180 gradi. Mentre cuociono le patate preparare la fonduta. Disporre al centro del piatto la crema di grana, poi la patata farcita e decorare con delle lamelle di tartufo.