

Puré di patate tartufato



INGREDIENTI

Dosi per 4 persone:

1 kg patate
80 gr di burro
latte
tartufo nero
sale
Un mazzo di asparagi
1 Tuorlo per persona
Primo Sale Germani

PREPARAZIONE

Realizzare un puré classico cuocendo le patate a lungo con la pelle ed in abbondante acqua salata.

Pelare le patate cotte, passarle al passapuré ed in una casseruola legare il tutto con abbondante burro e latte caldo.

Aggiustare di sale e aggiungere il tartufo tagliato a lamelle.

Pulire gli asparagi e saltarli in padella con pochissimo olio.

Quando il puré ha raggiunto una consistenza cremosa, toglierlo dal fuoco e disporre un paio di cucchiaini in un piatto di portata.

Cuocere per pochi secondi il tuorlo d'uovo in acqua calda con alcune gocce di aceto e collocarlo nel centro del piatto sopra il puré.

Aggiungere gli asparagi e il formaggio tagliato a petali.



BUON APPETITO