

Allodole Arrosto Al Tartufo

Pulire le allodole e farle rosolare in un tegame con 30 g di burro; salare, pepare, unire la salvia e il rosmarino e cuocere a fuoco vivo, bagnando ogni tanto con qualche cucchiaino di vino. Scolare le allodole su un piatto e incorporare al sughetto di cottura il rimanente burro impastato con la farina; diluire con un mestolino di brodo mescolando bene, rimettere nel tegame le allodole e portare a termine la cottura. Sgocciolare gli uccellini su un piatto di portata, cospargerli con il sughetto da cui si saranno eliminati la salvia e il rosmarino e distribuirvi sopra il tartufo a lamelle. Servire, volendo, con del riso al burro.

Ingredienti

16 Allodole
50 G Burro
1 Cucchiaino Farina
1 Rametto Rosmarino
1 Tartufo Bianco
Alcune Foglie Salvia
Vino Bianco Secco
Poco Brodo
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 190 minuti.