

Frittelle In Topinambur Con Fonduta E Tartufi

Cuocere i topinambur in acqua salata, scolare e passare al setaccio. Lasciare intiepidire ed aggiungere la farina e le uova una alla volta, unire i bianchi d'uovo, la panna, sale e pepe e noce moscata. Cuocere in padella con burro chiarificato; servire disponendo sul piatto un po' di fonduta, la frittella ricoperta di tartufo.

Ingredienti

500 G Topinambur Sbucciati
3 Cucchiari Farina
3 Uova Intere
4 Albumi D'uovo
3 Cucchiari Panna
Sale
Pepe
Noce Moscata
50 G Tartufo Bianco D'alba
4 Cucchiari Fonduta

Note

Preparazione: 25 minuti.