**Tortino di tartufi e patate**

**Ingredienti (per 4 persone) -** 1 tartufo nero; 800 g. di patate; 30 g. di parmigiano grattugiato; 100 g. di burro fuso; sale e pepe nero.

**Preparazione -** Spazzolate e lavate bene le patate, quindi fatele lessare piuttosto al dente in una pentola con abbondante acqua salata,scolatele e lasciatele intiepidire. Spazzolate intanto il tartufo e affettatelo sottilmente. Sbucciate le patate e tagliatele a fettine sottili. Mettete un terzo di burro fuso nella pirofila, formate uno strato di patate sulle quali spolverizzerete poco formaggio, sale e pepe macinato al momento e verserete poco burro fuso, quindi distribuite parte del tartufo affettato. Continuate così a strati alternati sino ad esaurimento di tutti gli ingredienti ,terminando con le patate sulle quali verserete il burro fuso rimasto. Ponete nel forno già caldo per circa quindici-venti minuti e servite nella stessa pirofila.