**Uova al tegamino con tartufi**

**Ingredienti (per 4 persone) -** 8 uova; 1 tartufo; 50 g. di burro; 50 g di formaggio parmigiano in un pezzo solo; pepe bianco appena macinato; sale.

**Preparazione -** Spazzolare con delicatezza il tartufo, poi passatelo in tovagliolini di carta umidi per eliminare l'eventuale terriccio rimasto. Fate sciogliere, ma non friggere, venti grammi di burro in una casseruola. Suddividete il burro rimasto in parti uguali e mettetelo nei quattro tegamini di pirofila che porrete su fuoco debolissimo. Fate sciogliere il burro, quindi rompete in ogni tegamino due uova. Salate e pepate leggermente e, usando l'apposito tagliatartufi, fate scendere direttamente sulle uova le fettine di tartufo in quantità uguale per ogni commensale. Tagliate allo stesso modo, sempre usando il tagliatartufi, anche il formaggio, lasciando scendere le scaglie sottilissime sul tartufo. Distribuite infine in superficie il burro sciolto e passate i tegamini in forno già caldo,dove li lascerete per circa dieci minuti, cioè il tempo necessario perché le uova si cuociano ed il formaggio si sciolga un poco. Servite la preparazione caldissima.