

INGREDIENTI: dosi per 4 persone: 8 voulevant, un tartufo nero o tartufo nero macinato Tartufiamo, 100 gr. di fontina, 100 gr. di latte, 80 gr. di fegato di vitello, 120 gr. di animelle, brandy, burro, farina, sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE: mettete i voulevant nel forno a 180° per circa 10 minuti.

Preparate un soffritto con il fegato e le animelle mettendoci la noce di burro ed un goccio di brandy. Aggiungete il sale ed il pepe e, dopo aver miscelato il tutto, completate con il tartufo nero tritato.

Stemperate un cucchiaino di farina nel latte freddo, aggiungete la fontina a dadini e fatelo sciogliere a fuoco moderato.

Farcite i voulevant con la crema di fegato e con la crema di fontina.

Voulevant al Tartufo nero

