

# Polenta, tartufo e uova di quaglia

Dosi per 4 persone:

16 uova di quaglia, un tartufo bianco, polenta morbida, burro di montagna e sale q.b.

Preparate una polenta non troppo densa e fatene 4 porzioni. Fate cuocere le uova di quaglia al tegamino con il burro e un po' di sale (quattro alla volta) e versatele sulle porzioni della polenta



preparata. Tagliate il tartufo a lamelle con l'apposito attrezzo sulle porzioni e servite in tavola a caldo.