

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



# *Cuori*

DI FORMAGGIO

## CUORI DI FORMAGGIO *alla* CREMA DI ROBIOLA *e* LAMELLE *al* TARTUFO

**540 g (32 pezzi) di Cuori di formaggio**  
**1/4 di l di panna**  
**120 g di robiola**  
**20 g di burro al tartufo bianco**  
**32 lamelle di tartufo nero**  
**prezzemolo tritato**  
**prezzemolo riccio**  
**Grana Padano, sale, pepe bianco**

Chef Surgital

In un saltiere a fuoco moderato stemperate la robiola con la panna sino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Unite il burro a pezzetti, avendo cura di incorporarlo bene. Aggiungete poco prezzemolo tritato e regolate di sale e pepe.

Cuocete i Cuori di formaggio in abbondante acqua bollente salata, conditeli con la salsa e disponeteli nel piatto caldo.

Guarniteli poi mettendo una lamella di tartufo nero sopra ognuno.

Terminate il piatto spolverando con il Grana Padano grattugiato e piccole foglioline di prezzemolo riccio.