



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Fregnacce reatine al tartufo*



**4** Persone

**primi** Categoria

**media** Difficoltà

**45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **padella, pentola**

### **Ingredienti**

- 400 gr di farina
- 4 uova
- 80 gr di tartufo nero
- 40 gr di burro
- olio extravergine d'oliva

## **Preparazione Fregnacce reatine al tartufo**

### **Passo 1.**

Impastare la farina con le uova e un po' di sale fino ad ottenere un panetto consistente.

### **Passo 2.**

Preparate delle strisce di sfoglia.

### **Passo 3.**

Preparate una crema di tartufo amalgmando i tartufi macinati con burro ed olio sciolti a bagnomaria.

### **Passo 4.**

Fate cuocere le fregnacce, quindi conditele con il sugo ottenuto.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)