



# OUS TRUFATS

## *Recepta*

### **Ingredients**

Ous de pagès

Tòfona negra fresca (*Tuber melanosporum*)

### **Elaboració**

Col·locarem els ous en un recipient hermètic al costat d'una tòfona negra fresca prèviament neta i sobre paper de cuina.

Tanquem el recipient i el deixem a la nevera durant 48 o 72 hores perquè l'aroma de la tòfona entri a través de la porositat dels ous i els impregni de l'aroma d'aquesta.

Els ous trufats es poden utilitzar per a molts plats però estan molt bons amb una recepta tant senzilla com fer un ou ferrat i laminar-hi una mica de tòfona sobre en el moment de servir.