

GRATINAT DE TRUFES

Ingredients:

- 1 kg de trufes
- 0,5 l de nata líquida
- sal, pebre
- nou moscada
- all
- mantega clarificada

Pelar i rentar les trufes. Les trufes s'han de rentar abans de tallar per conservar el midó (que permetrà de lligar bé durant la cocció).

Tallar les trufes a rodanxes d'uns 3 mm.

Untar el plat amb la mantega clarificada i un pinzell.

Trinxar l'all i l'escampar al fons del plat. Afegir sal, pebre i nou moscada ratllada.

Cobrir amb una primera capa de trufes i salpicar amb sal, pebre i nou moscada ratllada.

Posar una segona capa de trufes i vessar la nata líquida a sobre. Tornar a salpicar amb sal, pebre i nou moscada ratllada. Premsar lleugerament les trufes.

Cobrir el plat amb paper d'alumini i enfornar 1 hora a 180° C. Un cop fet, treure el paper d'alumini i tornar a enfornar per mor de daurar el plat.

