

Dosi per 6 persone:

500 gr. di funghi porcini sani e duri (o, in mancanza, ovuli reali);  
un tartufo bianco...

un bicchiere d'olio d'oliva;  
1 limone spremuto;  
2 rossi d'uovo;  
una manciata di prezzemolo tritato;  
5 acciughe;  
sale e pepe nero.

E' un raffinato antipasto freddo, dal gusto delicato e profumato grazie ai meravigliosi tartufi. Cominciate col preparare il condimento: mettete nell'insalatiera l'olio d'oliva e aggiungetevi il succo del limone, due rossi d'uovo sodi, che dovrete passare al setaccio e amalgamare bene all'olio e al limone. Unite poi le acciughe ben pulite e tritate fini, il prezzemolo lavato e pure tritato.

Quando avrete amalgamato bene questi ingredienti in modo da ottenere una salsina ben omogenea, preparate l'insalata vera e propria. Togliete agli ovuli la pellicina del gambo e affettateli molto fine; pulite i tartufi, sciacquateli e asciugateli e affettate anche loro con l'apposito tagliatartufi.

Unite il tutto al condimento, nell'insalatiera, regolate di sale e di pepe macinato fresco e mescolate delicatamente bene in modo che ovuli e tartufi si insaporiscano bene senza rompersi.