

# Allodole arrosto al tartufo

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

16 allodole  
50 g burro  
1 cucchiaino farina  
1 rametto rosmarino  
1 tartufo bianco  
Alcune foglie salvia  
vino bianco secco  
Poco brodo  
sale  
pepe

## Preparazione

Pulire le allodole e farle rosolare in un tegame con 30 g di burro; salare, pepare, unire la salvia e il rosmarino e cuocere a fuoco vivo, bagnando ogni tanto con qualche cucchiaino di vino. Scolare le allodole su un piatto e incorporare al sughetto di cottura il rimanente burro impastato con la farina; diluire con un mestolino di brodo mescolando bene, rimettere nel tegame le allodole e portare a termine la cottura. Sgocciolare gli uccellini su un piatto di portata, cospargerli con il sughetto da cui si saranno eliminati la salvia e il rosmarino e distribuirvi sopra il tartufo a lamelle. Servire, volendo, con del riso al burro.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>