

CROSTINI AI TARTUFI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pancarrè
- 80 g di tartufi bianchi
- 1 acciuga sotto sale
- aglio
- prezzemolo riccio
- burro
- olio d'oliva

Diliscate e lavate l'acciuga, asciugatela, tritatela con mezzo spicchio d'aglio e un ciuffetto di prezzemolo.

In un pentolino scaldate una noce di burro con un po' d'olio, fatevi soffriggere il trito, unite il tartufo tagliato a lamelle sottili e cuocete per circa dieci minuti.

A parte, fate rosolare in poco burro le fette di pancarrè tagliate in due, quindi sistematele sul piatto da portata e distribuite sulla superficie il composto.

Decorate il piatto con ciuffi di prezzemolo riccio e servite subito.