

CROSTINI AL TARTUFO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 tartufo
- 6 fette di pancarrè
- 1 cucchiaio di burro
- 1/2 spicchio di aglio
- prezzemolo
- 3 acciughe
- 2 cucchiari di olio d'oliva

Lavate, togliete le lische e tritate le acciughe con mezzo spicchio di aglio e prezzemolo.

In un tegame mettete 1 cucchiaio di burro e 2 cucchiari di olio e fateci rosolare il composto che avete appena preparato.

Dopo 3 minuti di cottura aggiungeteci un tartufo a fette e lasciate cuocere per 5 minuti.

Tagliate a metà ogni fetta di pane in modo da formare dei triangoli, passateli nel burro e disponeteci sopra la salsa al tartufo che avrete preparato.