

CROSTINI AL TARTUFO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di tartufo bianco d'alba
- 100 g di burro
- 1 acciuga sotto sale
- 1 fettina di aglio
- poco prezzemolo
- 4 fette di pancarrè
- olio d'oliva

Fare un trito con l'acciuga dissalata e diliscata, l'aglio e il prezzemolo.

Spazzolare il tartufo.

In un tegame mettere 30 g di burro e qualche cucchiaino d'olio, unirvi il trito e far rosolare delicatamente a fuoco basso.

Aggiungere il tartufo affettato sottilmente e cuocere per 10' a fuoco molto basso.

Tagliare a metà le fette di pancarrè e friggerle nel restante burro.

Disporvi sopra la salsina preparata e servire i crostini ben caldi.