

CROSTINI AL TARTUFO NERO

Ingredienti per 6 persone:

- 6 fette di pane
- 100 g di tartufi neri a fettine o in patè
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe
- succo di limone

Pestare i tartufi assieme all'aglio, condirli poi con olio, sale, pepe e limone, quanto basta, amalgamare il tutto a crudo, tostare le fette di pane, insaporire con un poco di olio e limone, quindi spalmare la salsa di tartufo che avete preparato, servire subito.