

BAGNA CAUDA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 70 g di burro
- 40 g di olio d'oliva
- pasta d'acciughe
- 1 spicchio di aglio
- 1 tartufo piccolo
- sale
- pepe

Mettete a fuoco basso in un tegame l'olio, il burro, l'aglio tritato finemente e fate rosolare, evitando che friga. Togliete dal fuoco e mettete il pentolino a bagno-maria; unite la salsa di acciughe e lasciate cuocere finché sarà completamente amalgamata.

Aggiungete il tartufo tagliato a lamelle sottilissime, salate se occorre e bollite un'ultima volta.