

BAGNA CAUDA 4

Ingredienti per 4 persone:

- 1 tartufo bianco piccolo
- 80 g di burro
- 80 g di olio d'oliva
- 100 g di acciughe
- 2 spicchi di aglio

In un tegame lasciate scaldare l'olio e il burro senza farli colorire.

Aggiungete i due spicchi d'aglio tritati finissimi e proseguite la cottura ponendo il recipiente a bagnomaria (l'acqua deve essere sempre a leggero bollore).

Unite le acciughe dissalate, lavate, diliscate, tritate e fatele sciogliere aiutandovi con un mestolino di legno.

Alla fine aggiungete il tartufo tagliato a fettine molto sottili.

Versate la bagna cauda in una salsiera che tenga bene il calore e servitela.