

ANTIPASTI E SNACK

Crostini al tartufo

LUOGO: Europa / Italia / Umbria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: elevato REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

6 fette di pane
100 g di tartufi a fettine o in patè
olio extravergine di oliva
uno spicchio di aglio
sale
pepe e succo di limone.

PREPARAZIONE

- 1 Pestare i tartufi assieme all'aglio, condirli con olio, sale, pepe e limone quanto basta, amalgamare il tutto a crudo, tostare le fette di pane, insaporirle con un poco di olio e limone, quindi spalmare sulle fette la salsa di tartufo preparata e servire subito.