

ANTIPASTI E SNACK

Crostini ai tartufi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [elevato](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

120 g di tartufi
150 g di burro
2 filetti d'acciuga
un ciuffo di prezzemolo
½ spicchio d'aglio
4 fette di pane da toast
olio d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Tritate insieme i filetti d'acciuga, l'aglio e il prezzemolo e fateli insaporire rosolandoli in un po' d'olio.

Pulite bene i tartufi strofinandoli con uno spazzolino a setole abbastanza dure.

Tagliate a metà le fette di pane in senso trasversale in modo da formare dei triangoli e fatele friggere in una padella dove il burro sarà spumeggiante.

Quando le fette saranno ben rosolate disponetevi sopra il composto appena preparato di aglio, prezzemolo e acciughe e copritele con il tartufo affettato sottilmente.