

ANTIPASTI E SNACK

# Crostini al tartufo

di: *Cookaround*

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.