

ANTIPASTI

Crostini ai tartufi neri

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

5 min

Ingredienti per 4 persone

Tartufi neri	200 g
Aglione	2 spicchi
Acciughe sotto sale	2
Olio d'oliva extra-vergine	1 cucchiaio
Burro	30 g
Succo di limone	1 cucchiaio
Pane casereccio (fette piccole e sottili)	12 fettine

Preparazione

- 1 Raschiate leggermente le acciughe, sciacquatele rapidamente, asciugatele e spinatele quindi tritatele finissime.
- 2 Passate i tartufi con uno spazzolino duro tenendoli sotto il getto dell'acqua in modo da eliminare ogni traccia di terra quindi grattugiateli con una grattugia a buchi grossi.
- 3 Scaldate l'olio e il burro in un padellino, mettetevi lo spicchio d'aglio spellato e leggermente schiacciato e fatelo imbiondire quindi scartatelo e spegnete il fuoco.
- 4 Versate nel padellino ancora ben caldo i tartufi, le acciughe e il succo di limone, amalgamate bene e spalmate il composto sulle fettine di pane tostate e ancora calde. Servite subito i crostini senza lasciarli raffreddare.