



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Crostini ai tartufi



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

10 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella**

Ingredienti

- 120 g di tartufi
- 150 g di burro
- 2 filetti d'acciuga
- 4 fette di pane tostato
- prezzemolo
- mezzo spicchio d'aglio
- olio d'oliva

Preparazione Crostini ai tartufi

Passo 1.

Fate soffriggere nell'olio i filetti di acciuga e l'aglio, aggiungendo una spruzzata di prezzemolo.

Passo 2.

Fate friggere nel burro le fette di pane tagliate a forma di triangolo e disponetevi sopra il condimento prima preparato con il tartufo affettato sottilmente.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 16/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)