



Vizio & Sfizio

CROSTONI AL TARTUFO (antipasto)

INGREDIENTI (per 4 persone)

6 uova

4 filetti di acciuga sott'olio (Cetarii)

40 gr. burro

fette di pane casereccio

carpaccio di tartufo (Bosco d'Oro)

sale

PROCEDIMENTO

Sciogliete il burro ed i filetti di acciughe in una padella antiaderente profumando, se vi piace, con uno spicchio di aglio che poi eliminerete. A parte sbattete 6 uova, salatele leggermente e versatele nella padella. Portate a cottura mescolando continuamente con un cucchiaino di legno finchè saranno rapprese ma ancora morbide e cremose. Suddividete le uova strapazzate su 4 crostoni di pane abbrustolito, cospargete di tartufo e servite subito.

Buon Appetito !!!