



PATÈ DI MASCARPONE E TARTUFO BIANCHETTO

Preparazione

Controllate la qualità del Bianchetto o Marzuolo annusandoli uno per uno e tenendo solo quelli con aroma gradevole. Lavarli bene sotto il getto dell'acqua fredda e asciugarli con cura, quindi metterli in un frullatore unitamente a del formaggio fresco e procedere fino a raggiungere una crema della densità desiderata. Questa sarà ottima se utilizzata su crostini caldi o usata come condimento per pasta.

