

TOSTINI AI TARTUFI

Ingredienti

- 1 tartufo bianco
- 30 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 20 g di burro
- 20 g di pangrattato
- 1 tazza di brodo di carne
- Succo di limone
- Sale
- Pepe
- 8 fette di pan carrè

Preparazione

Pulite con molta cura il tartufo con uno spazzolino, poi tagliatelo a fettine con il taglia-tartufi. Mettete quindi in una piccola casseruola un poco d'olio, tanto da coprirne il fondo, poi disponetevi uno strato di fettine di tartufo, spolverizzatele con un pizzico di parmigiano e pangrattato. Proseguite facendo tre o quattro strati e condite l'ultimo strato con del sale, olio, pepe, alcuni riccioli di burro. Poi mettete la casseruola su un fuoco moderato e, quando avrà alzato il bollore, bagnate con il brodo e un paio di cucchiaini di succo di limone. Lasciate insaporire ed evaporare per alcuni minuti, quindi togliete dal fuoco. Nel frattempo, però, preparate le fette di pancarrè tagliate in triangoli, tostate in forno e spalmate di burro ancor calde. Adagiatele infine su un piatto di portata, versateci sopra la salsa calda e portatele immediatamente in tavola.