



SALSA DI SCORZONE

Preparazione

Soffriggere fino ad imbiondire due spicchi d'aglio in olio extravergine di oliva. Aggiungere il tartufo nero opportunamente tagliato a fettine sottili, oppure grattugiato. Amalgamare per qualche minuto con un pizzico di prezzemolo e sale. Spalmare su pane abbrustolito ben caldo.

Caricando la salsa di prezzemolo e aglio opportunatamente battuti, lo Scorzone è ottimo anche in "insalata" da gustare con pane toscano e/o tipo montanaro. Questa salsa si può utilizzare anche con tutti i tipi di pasta o con carni rosse tipo filetto, fiorentina, costata, ecc.