

## *Crostini di Acciughe al Tartufo*

*Ingredienti per 4 - 6 persone*

.....

*8 fette di pane in cassetta*

*3 filetti d'acciuga*

*80 g di tartufi neri*

*2 cucchiari di pasta di tartufi*

*1 spicchio d'aglio*

*olio d'oliva extravergine*

*sale*

.....

### ***PREPARAZIONE:***

*Pulite accuratamente i tartufi. Schiacciate lo spicchio d'aglio e fatelo dorare in una padella con il fondo ricoperto d'olio. Togliete la padella dal fuoco, eliminate l'aglio e unite all'olio caldo i filetti d'acciuga in piccoli pezzi; mescolate schiacciando leggermente con una forchetta e rimettete sul fuoco lento. Aggiustate di sale e unite i tartufi grattugiati e la pasta di tartufi. Lasciate cuocere a fuoco moderato per alcuni minuti. Fate dorare velocemente, in olio molto caldo, le fette di pane tagliate a triangolo, mettetele sulla griglia del forno e cuocetele per circa 2 minuti. Disponetele su un piatto da portata, spalmatele con il composto di tartufi e acciughe e portate in tavola.*