TARTINE AL PARMIGGIANO REGGIANO

Ingredienti per 6 persone:

- pane di toast 10 fette,
- parmigiano reggiano grattugiato 100g.,
- burro 60g.,
- tartufo fresco macinato 30g.,
- lamelle di tartufo per la decorazione.

Ricavate dalle fette di pane da toast 18 tartine rotonde. Unire il burro ammorbidito al parmigiano e al tartufo macinato, mescolare bene sino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo.
Con una tasca di tela da pasticceria disporre l'impasto in parti uguali sulle tartine e decorare con le lamelle di tartufo.