CROSTINI AI TARTUFI NERI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di tartufi neri
- 2 spicchi di aglio
- 2 acciughe sotto sale
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- 30 g di burro
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 12 fettine di pane casereccio (fette piccole e sottili)

Raschiate leggermente le acciughe, sciacquatele rapidamente, asciugatele e spinatele quindi tritatele finissime.
Passate i tartufi con uno spazzolino duro tenendoli sotto il getto dell'acqua in modo da eliminare ogni traccia di terra quindi grattugiateli con una grattugia a buchi grossi.
Scaldate l'olio e il burro in un padellino, mettetevi lo spicchio d'aglio spellato e leggermente schiacciato e fatelo imbiondire quindi scartatelo e spegnete il fuoco.
Versate nel padellino ancora ben caldo i tartufi, le acciughe e il succo di limone, amalgamate bene e spalmate il composto sulle fettine di pane tostate e ancora calde.
Servite subito i crostini senza lasciarli raffreddare.