# CROSTINI CALDI AL TARTUFO

Ingredienti per 4 persone:

- Un'acciuga,
- uno spicchio d'aglio,
- un mazzetto di prezzemolo,
- 100 g di tartufi di Alba,
- 130 g di burro,
- 2 cucchiai di olio,
- sei fette di pane a cassetta (meglio se integrale).

Diliscate l'acciuga, lavatela e pestatela nel mortaio con l'aglio e il prezzemolo, fino ad avere ottenuto un composto liscio e omogeneo.
Pulite bene i tartufi, spazzolandoli, lavandoli e asciugandoli.
Mettete in un tegame 30 g di burro e l'olio e fatevi rosolare, a fiamma bassa, il trito preparato.
Dopo qualche istante unite i tartufi affettati finemente (meglio se tagliati con l'apposito utensile).
Mescolate e fate cuocere, sempre a fiamma bassa, per 10 minuti.
Nel frattempo tagliate a metà le fette di pane a cassetta, formando dei triangoli, e friggetele nel restante burro.
Quando i crostini saranno ben dorati, scolateli e copriteli con i tartufi; disponeteli su un piatto resistente al calore e passateli in forno a calore medio per 5 minuti, quindi serviteli.