

TRAMEZZINI AL TARTUFO BIANCO

Ingredienti per 6 persone:

- 12 fette di pancarrè (fette tagliate a triangolo),
- 3 fette di prosciutto cotto,
- 8 filetti d'acciughe,
- 100 g di burro,
- 50 g di tartufi bianchi affettati o in purè,
- alcune gocce di succo di limone.

Sciogliere il burro a bagnomaria, aggiungere il succo di limone, le acciughe dissalate e tritate e il tartufo.

Amalgamare bene per ottenere una crema fine e omogenea e spalmarla su 6 delle mezze fette di pancarrè.

Tagliate le fettine di prosciutto cotto della stessa forma del pane, collocarle su ogni fetta e ricoprire con il pancarrè rimasto.