



Salsa al tartufo e acciughe (per carni bianche lessate)



1 SALSIERA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

40K

NOTE

INGREDIENTI

2 Tartufi neri

4 Acciughe sotto sale

Olio extravergine di oliva

Preparazione

- Lavate le acciughe eliminando il sale e la lisca. Sfilettatele e tritatele molto finemente.
- Pulite i tartufi aiutandovi nell'operazione con uno spazzolino inumidito e pestateli in un mortaio.
- Mescolate accuratamente in una terrina le acciughe e i tartufi aggiungendo al composto, versato a filo, l'olio extravergine di oliva.

Camilla Innocenti