



Aprire i tartufi



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

0 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

0K

NOTE

INGREDIENTI

Preparazione

- Prendete un tartufo in mano con l'apertura delle valve verso il palmo, proteggendovi con un canovaccio per non tagliarvi.
- Fate leva con un coltellino dalla parte della cerniera, aprite la conchiglia, staccate il mollusco e sciacquatelo per eliminare la sabbia.
- Se c'è del liquido all'interno, tenetelo da parte dopo averlo filtrato, per utilizzarlo nella ricetta.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Sarebbe preferibile tenere i tartufi di mare a bagno per 24 ore, in acqua salata, per spugarli dalla sabbia; se è caldo va bene anche tenerli in frigo.