

# Le ricette di LeTrifole.Com

## **Antipasti di Tartufo al parmigiano**

Antipasti di tartufo al parmigiano 200 gr. di formaggio parmigiano, 2 tartufi neri,(o vasetto di tartufo nero 50 gr.)100 gr. di burro, uno spicchio di aglio,fettine di pane tostato.

Pulite il tartufo,se usate il fresco,prendete una pirofila e scioglieteci il burro con lo spicchio di aglio, quindi affettatevi sopra il tartufo servendovi dell'apposito tagliatartufi e allargate tutte le lamelle,in modo che possano formare uno strato omogeneo che ricoprirete con il parmigiano tagliato a sottili lamelle.

lasciate infine la pirofila in forno preriscaldato sinchè il formaggio sia fuso e servite con fettine di pane tostato.

**Le Trifole** di Davide Curzietti

Via dei Caduti, 24 San Marzano Oliveto(AT) Italy Tel. 0141 856701 Cell. +39 392 6157332  
Via A. de Gasperi, 90 Acqualagna (PU) Italy Tel. 0721 798581 Cell. +39 392 6157332