

Le ricette di LeTrifole.Com

Tordi Farciti

4 tordi, 4 tartufi neri, (o vasetto di tartufo nero), 100 gr. grasso di prosciutto .i tordi farciti si preparano molto facilmente e vanno cotti allo spiedo.

Pulite i tartufi e quindi occupatevi dei tordi. Svuotategli e puliteli per bene e avvolgete ogni tartufo o se avete a disposizione un vasetto di tartufo nero macinato, nel grasso del prosciutto e introducetelo nei tordi.

A questo punto cuciteli in modo adeguato e cuoceteli pazientemente allo spiedo.A cottura ultimata serviteli con verdure di stagione.

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