



BRUSCHETTE CON PATE' DI LARDO E MIELE AL TARTUFO

- PATE' DI LARDO (o LARDO DI COLONNATA)
- MIELE AL TARTUFO
- PANE A FETTE

Tagliare il PANE a fette alte circa 1cm, crogiarle in forno caldo (200°) o nel tostapane. Lasciare raffreddare e spalmare il PATE' DI LARDO sulle fette. Se si vuole è possibile sostituire il Patè con una fettina sottile di LARDO DI COLONNATA.

Su ogni fetta colare un filo di MIELE AL TARTUFO. Fare attenzione a non esagerare con il miele in quanto quest'ultimo è molto dolce e deve solo garantire un retrogusto dolce, lasciando alla bruschetta un sapore sostanzialmente salato.

Per enfatizzare il profumo di tartufo, passare in forno caldo (200°) per 30 secondi.

Buon appetito dal tuo tartufaio di fiducia