



## BRUSCHETTE CON PATE' DI LARDO E MIELE AL TARTUFO

- PATE' DI LARDO
- MIELE AL TARTUFO (o altro miele)
- 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.

Su ogni fetta colare un filo di MIELE AL TARTUFO (o se preferite di miele normale, meglio se d'acacia). 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*