



CROSTINI CALDI CON PATE' DI FEGATINI

- PANE
- CROSTINO TOSCANO AL TARTUFO
- BURRO
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Tagliare il PANE a fette alte circa 1 centimetro. Mettere nel forno caldo a 200° per 3 minuti.

Scaldare il CROSTINO TOSCANO AL TARTUFO in una padella con una noce di burro. Spalmare su ogni fetta e infornare di nuovo per 2 minuti.

Sfornare e condire con un filo di OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

Buon appetito dal tuo tartufaio di fiducia