



FILETTO DI BRANZINO CON FETTE DI TARTUFO BIANCO

Ricetta per 3 persone

- FILETTI DI BRANZINO.....500gr
- FETTE DI TARTUFO BIANCO.....30 gr

Prendere i FILETTI DI BRANZINO, salare a piacere, chiudere in un cartoccio di carta da forno. Infornare per circa 20 minuti a 180°.

Sfornare, aprire i cartocci, disporre circa 10 grammi di FETTE DI TARTUFO BIANCO per ogni filetto. Richiudere i cartocci e mettere nei piatti. Portare in tavola dopo circa 4/5 minuti.

All'apertura del cartoccio il tartufo sprigionerà tutta la sua fragranza.

Buon appetito dal tuo tartufaio di fiducia