



POLENTA CON SALSA TARTUFATA

Dosi per 4 persone

- POLENTA AL TARTUFO.....350gr
- SALSA TARTUFATA.....60gr
- BURRO o OLIO.....qb

Cuocere la POLENTA AL TARTUFO secondo le indicazioni contenute sulla confezione, toglierla dal fuoco, versarla su un piano e lasciarla riposare qualche minuto.

Intanto mettete la SALSA TARTUFATA in una casseruola a fuoco basso, unire un cucchiaio di OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (o se preferite una noce di BURRO) e portare il composto ad essere una crema omogenea abbastanza liquida.

Tagliare a fette la polenta e condire nel piatto versando la crema ancora calda sulle fette.

Buon appetito dal tuo tartufaio di fiducia