



# Acciughe al Tartufo



**INGREDIENTI:** dosi per 6 persone: 200 gr. di acciughe sotto sale, 1 tartufo, aceto qb, prezzemolo (a scelta), arancia, olio extravergine d'oliva.

**PREPARAZIONE:** Lavate le acciughe con acqua e aceto, successivamente diliscatele e dividetele in filetti. Lavate e tagliate delle fettine sottili di arancia, disponetele su un piatto da portata, arrotolate le alici e ricopritele con olio extravergine d'oliva. Affettate molto finemente il tartufo e distribuite le fettine a piacimento. Lasciate insaporire per circa mezz'ora e servite guarnendo con ciuffetti di prezzemolo.