

# *Pate' di Tonno al Tartufo*



**INGREDIENTI:** dosi per 4 persone: 200 gr. di tonno sott'olio, crema al tartufo bianco Tartufiamo, 3 acciughe salate, capperi salati a piacimento, 100 gr. di burro e crostini di pane.

**PREPARAZIONE:** Sgocciolate il tonno, lavate, diliscate e spezzettate le acciughe, lavate i capperi, unite e passate al setaccio rendendo il tutto il più fine possibile.

Aggiungete il burro ammorbidito a temperatura ambiente e frullate sino ad ottenere una crema densa e spumosa, infine aggiungete 2 cucchiaini di crema al tartufo bianco Tartufiamo. Ponete il composto in uno stampo rettangolare da patè e lasciate in frigorifero per circa 2/3 ore. Prima di servire, sformate il patè in un piatto da portata e accompagnate con dei crostini di pane preparati precedentemente.