

INGREDIENTI: 12 grissini rustici, 300gr di patate, 100gr di latte, noce moscata, sale e pepe qb, carpaccio di tartufo nero Tartufiamo.

PREPARAZIONE: Preparate la crema di patate, fate cuocere le patate per circa 40 minuti, fino a quando non riuscirete ad infilzarle con una forchetta.

Una volta cotte, pelatele e passatele nello schiaccia. Salate e pepate a piacere quindi trasferite la purea di patate in un tegame capiente ed aggiungete la noce moscata grattugiata.

Fate cuocere a fuoco basso e intanto versate poco alla volta il latte caldo continuando a mescolare fino a che la crema non si sarà addensata (dovrà velare il cucchiaino).

Se dovesse rapprendersi troppo, aggiungete ancora latte.

Una volta pronta, trasferitela in piccole ciotole (potete utilizzare bicchierini da 100 ml) e aggiungete il carpaccio di tartufo nero Tartufiamo. Quindi servite la vostra crema delicata al tartufo da gustare con dei grissini rustici.



*Crema delicata
al Tartufo con
grissini*