



Tomino al Tartufo



INGREDIENTI: dosi per 4 persone: 4 tomini, carpaccio di tartufo nero, granella di mandorle o nocciole, miele.

PREPARAZIONE: su una padella antiaderente mettete i 4 tomini, fate cuocere a fuoco lento finché non cominciano a prendere colore e ad ammorbidirsi. Una volta pronti, adagiateli, versate un cucchiaino di miele e cospargeteli di granella di mandorle o nocciole, concludete posizionando sopra di essi un fetta di carpaccio di tartufo nero.