

Insalata bagnolese di tartufo

INGREDIENTI

Per quattro persone

- 150 gr. di tartufo già pulito
- 60 gr. olio extravergine di oliva,
- 10-12 filetti di acciughe diliscate
- 10-12 olive snocciolate
- 50 gr. di peperoni sott'aceto
- sale quanto basta

PREPARAZIONE

Affettare il tartufo a lamelle sottili in una ciotola piuttosto alta, versare l'olio, spezzettare le acciughe, le olive e i peperoni e versarli nella ciotola, salando poco in quanto le acciughe rilasceranno il sale incorporato. Lasciare riposare il tutto per almeno due ore prima di servire in modo che i sapori si amalgmino. Qualora si voglia conservare per più giorni, le alici vanno aggiunte solo al momento del consumo.