

TOMINO AL CUORE DI TARTUFO

Difficoltà:



Persone:

2 persone

Tempo di preparazione:

15 minuti



Ingredienti:

- 2 tomini freschi
- 2 cucchiaini di crema di tartufo bianchetto
- 2 cucchiaini di salsa tartufata
- 4 fette di speck sottili

Consigli:

Puoi accompagnare i tomini al tartufo con crostini di pane, insalata fresca o verdure grigliate.

Prodotti SAGGRO:



Salsa tartufata



Lamelle di tartufo bianchetto

Preparazione:

1. Con un coltello, tagliare ogni tomino a metà in orizzontale, ottenendo due dischi di formaggio.
2. Distribuire un cucchiaino di crema di tartufo bianchetto su un disco di tomino e un cucchiaino di salsa tartufata sull'altro. Per ottenere un gusto più uniforme, prima di spalmare la crema o la salsa, ruotarle nel barattolo per distribuire meglio.
3. Ricomporre i due dischi di tomino, creando nuovamente i tomini interi.
4. Disporre le fette di speck su un tagliere e posizionare un tomino farcito al centro di ogni fetta. Avvolgere ogni tomino completamente con lo speck, assicurandosi che sia ben sigillato.
5. Disporre i tomini avvolti nello speck in un piatto adatto al microonde. Cuocere a microonde alla massima potenza per circa 30 secondi, o fino a quando il formaggio non si sarà ammorbidito e lo speck non sarà leggermente croccante.