



## Olio al tartufo

[Del 19/08/2001 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Vari](#)]

**Ingredienti:** olio extravergine d'oliva, piccoli tartufi neri o tartufi bianchi.

Questa preparazione è da eseguirsi nella stagione di raccolta del tartufo nero o bianco, secondo quale specie si sta usando. Pulire bene i tartufi; disporli interi in vasi di vetro puliti ed asciutti, versare l'olio sino a coprirli e conservarli chiusi ermeticamente in un luogo fresco e buio per due o tre settimane; oltre ad avere dei tartufi pronti per varie preparazioni, potremo usare l'olio aromatizzato al tartufo per cucinare oppure a crudo.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]