



## Antipasto di parmigiano e tartufo

[Del 02/10/2001 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Formaggio](#)]

**Ingredienti:** 250 g di formaggio parmigiano, 2 tartufi bianchi di media grandezza, 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva, il succo di 1/2 limone, burro, sale, pepe.

Pulite con molta cura i tartufi, servendovi di uno spazzolino e di un canovaccio pulito. Tagliateli a fettine con il taglia tartufi e adagiate metà delle fettine sul fondo di una teglia imburrata. Salate, pepate leggermente, coprite le fettine con metà del parmigiano tagliato a sottili lamelle e condite con l'olio. Fate quindi un secondo strato come il primo e infine mettete la teglia nel forno preriscaldato, lasciandola per una decina di minuti. Dopo aver tolto dal forno, spruzzate con succo di limone e servite senza indugio.

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