

ASPARAGI AL TARTUFO NERO

Ingredienti per 4 persone

- 1 mazzo di asparagi
- 100 gr. di Tartufo Nero
- 8 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 limone
- pepe e sale



Preparazione

Lavorare gli asparagi e tagliare le punte (a 6/7 cm).

Cuocerli al dente in acqua salata bollente, scolarli e raffreddarli.

Pulire il tartufo e tagliarlo a lamelle.

Disporre gli asparagi e il tartufo in piatti individuali.

Fare una salsa con l'olio, sale e pepe e versarla sopra.

Servire.