



# 21 Dicembre

## Umbria

### Antipasto umbro

#### *Ingredienti 4 pax*

##### **CROSTINI CON POLPA DI OLIVE**

- 1 pane casereccio senza sale
- 400 g olive nere denocciolate
- 1 costa sedano
- 1 spicchio aglio
- 50 ml olio evo
- 1 bicchiere vino bianco
- sale q.b.
- pepe q.b.

##### **TRAMEZZINI AL CINGHIALE E TARTUFO BIANCO**

- 1 confezione pancarrè a fette
- 50 g burro
- filetti di acciughe
- succo di limone q.b.
- 200 g prosciutto di cinghiale (in alternativa prosciutto cotto)
- 25 g tartufi bianchi affettati o in purè

##### **ATTREZZATURE**

- Passaverdure

#### *Tempistiche*

##### **TEMPO TOTALE: 55 MIN**

- Preparazione: 40 min
- Cottura: 15 min

#### *Indicazioni*

**Crostini con polpa di olive:** metti le olive in un tegame con un po' di olio e lo spicchio d'aglio schiacciato. Aggiungi il sedano ben tritato e fai insaporire a fuoco lento. Regola di sale e pepe.

Aggiungi il vino e fallo sfumare amalgamando. Fai raffreddare e passa tutto nel passaverdure.

Taglia a fette il pane casereccio umbro o toscano (senza sale). Strofinalo con l'aglio e spalma il patè.

**Tramezzini:** sciogli il burro a bagnomaria, aggiungi il succo di limone, le acciughe dissalate e tritate.

Aggiungi quindi il tartufo in purè e amalgama bene fino a quando avrai ottenuto una crema omogenea.

Spalma la crema sulle fette di pancarrè precedentemente tagliate a triangolo. Nel caso di tartufi affettati puoi scegliere se tritarli nella crema o aggiungerli sopra.

#### *Nota per servire*

Per un vero antipasto umbro non può mancare anche un tagliere ricco di salumi e formaggi. Inoltre, se hai delle fette di pane in avanzo, tostale leggermente in forno o padella e spennellale con del buon olio evo per arricchire il vassoio di antipasti.