

XIPS CASOLANES

Ingredients:

- trufes
- oli de girasol o de cacauet
- sal

Pelar les trufes i tallar en rodanxes fines (2 mm).

Ben esclarir amb aigua per treure el midó.

Deixar tota una nit en una gresala plena d'aigua. Les rodanxes agafaran una forma un poc recargolada.

Ben assecar les trufes amb un drap.

Fregir en oli ben calent.

Escórrer i salar.

