



*il Tartufo di Paolo*

*Ricette  
"al tartufo"*



## • Antipasti

### **FOCACCIA AL TARTUFO**

*300 gr. di farina, 30 gr. di lievito di birra, 1 dl. di besciamella, 50 gr. di parmigiano grattugiato, noce moscata, olio, burro, 10 gr. di tartufi, sale, pepe.*

Procedimento: impastare su una spianatoia la farina con un pizzico di sale ed un bicchiere di acqua tiepida, in cui sia stato sciolto il lievito di birra. Lavorare con le mani fino ad ottenere una bella palla di pasta che va deposta in un piatto avvolta in un canovaccio e lasciar lievitare in un luogo caldo. Preparare nel frattempo la besciamella con 25 gr. di farina, 25 gr. di burro, e 1 dl. di latte tiepido. Appena pronta la salsa condirla con sale, pepe, profumare con noce moscata, cospargerla di parmigiano, unire i tartufi affettati fini e amalgamare bene il tutto. Dividere la pasta in due parti, di cui una leggermente più abbondante dell'altra; tirare queste a sfoglie e foderarne il fondo e i bordi di una teglia ben oliata. Versare la salsa, tirare a sfoglia l'altra metà di pasta e adagiarla sopra l'altra facendo attenzione di unire bene i bordi.

Cospargere di fiocchi di burro e infornare a 200° per circa 20 minuti. Servire ben calda.

### **BRUSCHETTA AL TARTUFO NERO**

*Olio extra vergine di oliva, tartufi, fette di pane, sale, aglio.*

Procedimento: scaldare in un tegame dell'olio extra ver-

gine di oliva con uno spicchio d'aglio, sale 1% del peso totale, unire poi il tartufo pulito e grattugiato. Lasciate insaporire un pò il tutto e nel frattempo tostare delle fette di pane. Disponetele su di un piatto di portata, spalmatevi sopra la salsa di tartufo.

### ***BRUSCHETTA AL TARTUFO BIANCO***

Procedimento: basta disporre del buon tartufo affettato fine ricoprendo la superficie sopra al pane ben rosolito, due giri di olio extra vergine di oliva, un pizzico di sale. Degustare poi dolcemente mentre si mangia l'aroma che sale nei nostri sensi superiori.

***SANDWICHES AL TARTUFO*** - 8 piccoli panini al burro rotondi, 100 gr. di burro, 80 gr. di tartufo, un profumo di brandy, un cucchiaino di crema di latte, sale, pepe.

Procedimento: dividere i panini in due parti, svuotare della mollica quella inferiore. Lavorare con una forchetta il burro, profumare con il brandy, condire con sale e pepe. Unire i tartufi. Amalgamare bene tutti gli ingredienti e farcire con il composto ottenuto i panini.

### ***CROSTINI AI TARTUFI NERI***

120 gr di tartufi neri, 4 filetti di acciuga, alcune fette di pane casereccio, 1/2 bicchiere di olio extra vergine d'oliva, 2 spicchi di aglio, sale.

Procedimento: in una padella si fa rosolare l'aglio spellato e schiacciato in 2 cucchiaini d'olio; appena divenuto

dorato, si elimina; si toglie dunque la padella dal fuoco. Si puliscono con cura i tartufi con uno spazzolino e si grattugiano finemente.

Si tritano i filetti di acciuga, si uniscono all'olio caldo, ma non bollente, si mescola con una forchetta, si rimette il recipiente sul fuoco bassissimo, si aggiungono i tartufi grattugiati e si lasciano insaporire per 2 o 3 minuti.

Mettere le fette di pane sulla placca del forno e far dorare da ambo le parti; dopodiché condirle con l'olio rimasto. Spalmare le fette di pane con il composto di tartufi, disporle su un piatto di portata caldo e servire.

### **ANTIPASTO DI OVOLI E TARTUFO**

*400 gr di ovoli giovanissimi e freschi, 1 tartufo bianco di media grandezza, 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, succo di limone, sale.*

Procedimento: gli ovoli sono funghi di ottima qualità che crescono in estate e autunno e se raccolti giovani possono essere consumati crudi.

Questi si uniscono magnificamente con i tartufi in un delicato antipasto che si prepara senza alcuna difficoltà.

Pulite con cura gli ovoli, eliminando il terriccio dal gambo con un coltellino e strofinandoli delicatamente con un canovaccio umido.

Pulire il tartufo nel modo già consigliato.

Con l'affettatartufi tagliare i funghi poi separatamente il tartufo.

Adagiare le fette di funghi su un piatto di portata, conditele con l'olio, il succo di limone e un pizzico di sale;

mettete sopra le fettine di tartufo.

Lasciare in fresco per circa quindici minuti e poi portare in tavola.

### ***ANTIPASTO DI RUCOLA, PARMIGIANO E TARTUFO***

*400 gr di rucola, 150gr di formaggio parmigiano, 80 gr di tartufo bianco, succo di mezzo limone, olio extra vergine di oliva, sale.*

Procedimento: cominciate con il pulire la rucola, lavatela e tagliatela in piccoli pezzi.

Adagiare il trito di rucola su quattro piatti singoli; formate una salsa battendo l'olio extra vergine con il succo di limone, il sale e conditeci la rucola.

Con il tagliatartufi affettate direttamente sui piatti il formaggio parmigiano tagliato a lamelle sottili.

Spazzolare accuratamente il tartufo e tagliare anch'esso a lamelle sopra ogni piatto di portata.

Tenete in frigo per circa 1 ora e servite in tavola ben fresca.

*Il tartufo si sposa automaticamente con i primi piatti e le ricette che seguiranno ne sono la prova.*

*Con queste ricette potete utilizzare il tartufo fresco o conservato nei vasi.*

*Per aumentare il gusto potete aggiungere alcune gocce del nostro olio aromatizzato al tartufo o una noce di burro al tartufo.*

## • Primi piatti

### ***PENNE DELL'ARCHITETTO***

*500 gr. di penne, mezzo litro di crema di latte, 100 gr. di parmigiano grattugiato, 100 gr. di tartufi neri tritati, sale, pepe.*

Procedimento: lessare in abbondante acqua salata le penne, scolarle al dente e versarle in una padella dove siano stati messi già ad amalgamare, sul fuoco, il burro, la panna ed il parmigiano.

Saltare le penne, aggiungere il tartufo grattugiato, mescolare, ritirare dal fuoco, versare in un piatto di portata e servire.

### ***INSALATA DI RISO AL TARTUFO***

*200 gr di riso, 1 tartufo bianco, 50 gr di burro, 1 spicchio di aglio, 2 cucchiaini di pasta di acciughe, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, il succo di 1 limone, olio extra vergine di oliva, sale.*

Procedimento: la ricetta di questa insalata arricchita con il tartufo si prepara molto semplicemente ed incontrerà l'approvazione dei vostri ospiti.

Cominciate con il far dorare il burro in una casseruola, aggiungete il riso e mescolate bene. Unite mezzo litro di acqua leggermente salata e calda, portate ad ebollizione e lasciate cuocere il riso per quindici minuti.

Scolate il riso e lasciatelo completamente raffreddare prima di versarlo in una terrina e condirlo con una salsa preparata mescolando con abbondante olio la pasta di acciughe, l'aglio tagliato finemente, il prezzemolo, il sale

e il succo del limone.

Infine grattugiatevi sopra il tartufo preventivamente pulito, mescolate e portate in tavola.

### ***POLENTA AL TARTUFO***

*600 gr di farina di mais, 1 litro e 1/2 di brodo di carne, 100 gr di burro, 200 gr di polpa di vitello macinata, 1 piccola carota, 1 foglia di cipolla, 1 gambo di sedano, 1/2 bicchiere di vino bianco secco, 250 gr di salsa di pomodoro, 150 gr di formaggio parmigiano, 100 gr di tartufi bianchi o neri, sale.*

Procedimento: cominciate con il soffriggere in 50 gr di burro la cipolla, la carota e il sedano tritati, aggiungeteci il vitello macinato, condite con sale e pepe, profumate con il vino bianco, fate evaporare, quindi aggiungete la salsa di pomodoro.

Lasciate cuocere a fuoco moderato sino a quando la salsa si sarà ristretta e nel frattempo mettete a bollire il brodo.

Appena comincerà a bollire, versatevi a pioggia la farina gialla, mescolatela per alcuni istanti con un frullino evitando la formazione di grumi e poi proseguite a mescolare con la mescola di legno, portandola lentamente a cottura.

Preferibilmente lasciare cuocere per almeno 40 minuti.

A cottura ultimata, condite con il burro rimanente e 100 gr di parmigiano grattugiato, incorporandoli alla polenta. Versate poi in scodelle calde e cospargete ogni scodella con un abbondante mestolo di salsa di pomodoro, il rimanente parmigiano grattugiato e fette sottili di tartufo preventivamente pulito. Portate subito in tavola.

## **SPAGHETTI ALLA NORCINA**

*400 gr di spaghetti, 100 gr di tartufi neri ( o bianchi ) 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, 4 filetti di acciuga, 1 spicchio di aglio, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato.*

Procedimento: pulire bene i tartufi con uno spazzolino.

In una casseruola cuocere gli spaghetti in abbondante acqua bollente leggermente salata.

Nel frattempo, in una casseruola si rosola lo spicchio d'aglio con l'olio togliendolo appena diventa dorato. Togliere il recipiente dal fuoco e aspettare che l'olio si intiepidisca unire i filetti di acciuga spezzettati, mescolare con delicatezza e aggiungere i tartufi grattugiati.

Rimettere la casseruola sul fuoco e lasciare insaporire per 2 minuti; togliere dal fuoco e spolverizzare con il prezzemolo tritato. Scolare la pasta al dente, versare su un piatto di portata, condire con il composto di tartufi, mescolare e servire subito.

## **PIATTO AL NATURALE**

L'efficacia del tartufo premia la semplicità. Qualsiasi primo, cotto al dente, ancora fumante di vapore, si ricopre con 10-20 grammi di tartufo nero o bianco aggiungendo dell'olio extra vergine di oliva tiepido e già salato dello 0,5-1% del peso totale del condimento. Poi mangiate mentre ancora il vapore sale, merito tutto della scelta di un buon tartufo profumato.

## • Secondi piatti

Le carni, cotte con l'aggiunta di tartufo bianco o nero acquistano un sapore particolare.

### ***COTOLETTE DI VITELLO TARTUFATO***

*2 tartufi neri, 6 cotolette di vitello, 250 gr. di macinato di vitello, 1 porro tritato, 1 ciuffo di prezzemolo tritato, 2 uova, sale, pepe, noce moscata, 3 cucchiaini di panna, 250 gr. di funghi, 50 gr. di burro, poca farina, pangrattato.*

Procedimento: impastare il macinato di vitello con parte del porro e del prezzemolo, 1 uovo, sale, pepe, noce moscata e panna. Battere molto bene le cotolette e dividere ciascuna in due parti. Far soffriggere i funghi nel burro e aggiungere i tartufi affettati, il porro e il prezzemolo rimasti. Spalmare metà delle cotolette con l'impasto di macinato e l'altra con funghi e tartufi. Far combaciare le cotolette e fermarle con struzzicadenti. Infarinarle, passarle nell'uovo battuto, nel pangrattato e farle friggere in una padella con burro per 15 minuti per parte finché non risultano ben dorate.

### ***FILETTI DI TACCHINO AL TARTUFO***

*4 filetti di tacchino, 50 gr di prosciutto cotto, 60 gr di formaggio emmenthal, 1 tartufo, 3 uova, 1dl di panna da cucina, 50 gr di formaggio parmigiano, sale, 1 pasta sfoglia surgelata, burro.*

Procedimento: questa ricetta è una specialità che richiede un po' di impegno, ma il risultato vi ricompenserà dello

sforzo.

Battete bene i filetti di tacchino e rosolateli nel burro.

Tagliate il prosciutto a listarelle, il formaggio emmenthal, e il tartufo precedentemente pulito.

A parte preparate un composto battendo le uova e incorporandovi la panna, il formaggio parmigiano grattugiato e un pizzico di sale, sino a ottenere una consistenza cremosa.

Tirate la sfoglia in una pasta sottile, foderate una teglia da forno, spalmate sulla sfoglia una parte del composto preparato in precedenza, in modo da ricoprire il fondo, quindi adagiatevi sopra i filetti di tacchino.

Proseguite distribuendo sopra ai filetti le listarelle di prosciutto, formaggio emmenthal e di tartufo, infine coprite con il resto del composto.

Mettete la teglia in forno caldo e, non appena sia ben rosolato, togliete e servite immediatamente.

### **AGNELLO TARTUFATO**

*Il coscio di 1 agnello, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla, 2 spicchi di aglio, olio extra vergine di oliva, 100 gr di tartufo nero, sale, pepe.*

Procedimento: questa ricetta è più elaborata, ma vi assicuro che ne vale la pena provarla.

Ricavate dal coscio di agnello, privandolo dell'osso dei piccoli bocconcini di carne.

Nel frattempo frullate carota, sedano, cipolla, aglio.

Fate soffriggere il trito di verdure con l'olio, aggiungete

l'agnello e fatelo rosolare; regolate di sale e pepe.  
Coprite e completate la cottura a fuoco lento per circa 45 minuti spruzzando con del vino bianco a metà cottura.  
Nel frattempo pulite i tartufi e grattugiateli.  
Quando la carne sarà cotta aggiungete il tartufo e lasciatelo amalgamare ad ogni boccone di agnello. Servite ben caldo.

*Le uova sono un alimento economico e sostanzioso che si prestano ad essere insaporite con il tartufo bianco o nero o con il nostro carpaccio di tartufo in vasi con aggiunta di olio extra vergine di oliva.*

### **OMELETTE AL TARTUFO**

*6 uova, 150 gr di tartufi neri, olio, sale.*

Procedimento: questa frittata va preparata avendo a disposizione del tartufo fresco e di buona qualità: nonostante la semplicità degli ingredienti si otterrà di sicuro un piatto particolarmente prelibato.

Si puliscono bene i tartufi con uno spazzolino, si lavano e si affettano sottilmente.

Si scaldano appena in un pentolino insieme ad una noce di burro.

Battere le uova in una terrina, unire i tartufi e il sale necessario e procedere come una normale frittata.

Bisogna fare attenzione a non cuocere troppo la frittata ( per non alterare l'aroma del tartufo ), la quale dovrà diventare appena dorata esternamente e morbida all'interno. Perché si ottenga questo risultato è bene girare la frittata più volte.

*L'accostamento del pesce con il tartufo non è molto diffuso, ma alcuni piatti arricchiti con questo tipo di fungo risultano eccellenti.*

### **FILETTI DI SOGLIOLA AL TARTUFO**

*12 filetti di sogliola, 300 gr di funghi champignon, 100 gr di tartufi bianchi, 100 gr di burro, 6 crostini di pancarrè, 1 dl di panna, 1 bicchiere di marsala, farina di frumento q.b., sale, pepe.*

Procedimento: mettete a dorare in una teglia 50 gr di burro, unitevi i filetti di sogliola infarinati, coprite con il marsala, condite con sale e pepe e passate al forno preriscaldato per qualche minuto.

Sgocciolate i filetti e teneteli da parte in un piatto di portata.

Al fondo di cottura unite i funghi puliti, asciugati e tagliati a fette. Lasciateli rosolare e unitevi la panna, fate bollire per qualche minuto, quindi unite il tartufo già tagliato a fette e una noce di burro.

Soffriggete il pancarrè nel burro, adagiate i filetti sopra i crostini, cospargete il tutto con la salsa e portate in tavola ancora ben caldo.

### **TROTA AL TARTUFO**

*4 trote, 2 tartufi neri, 1/2 cipolla, 1 costa di sedano, 1 carota, 4 cucchiari di olio extra vergine d'oliva, 1 acciuga, sale, pepe.*

Procedimento: lessare le trote in acqua aromatizzata con la cipolla, il sedano e la carota.

Estrarle dall'acqua, spinarle e sistemarle sul piatto di portata.

Per la salsa si procede nel seguente modo: si puliscono i tartufi con uno spazzolino e si tritano il più finemente possibile.

In un pentolino si scalda l'olio e si unisce l'acciuga spinata e spezzettata, il sale, il pepe e infine fuori dal fuoco, il tartufo.

Si mescola bene e si versa la salsa sui pesci. La trota così preparata è particolarmente raffinata e adatta ad un pranzo importante.

### ***PINZIMONIO AL TARTUFO***

*Verdura mista fresca di stagione esempio ravanelli, finocchio, insalata belga, carote, sedano, 100 gr di tartufo a scelta tra lo scorzone o il nero pregiato, olio extra vergine di oliva, sale, un pizzico di pepe.*

Procedimento: acquistare delle verdure molto fresche, lavarle, dividere in quattro pezzi il finocchio e l'insalata belga, pulire le carote e dividerle a metà, lavare il sedano e unirlo al resto delle verdure in un piatto di portata.

Pulite il tartufo, asciugatelo su un canovaccio e grattugiatelo.

Scaldate l'olio extra vergine di oliva, aggiungete il tartufo grattugiato, un pizzico di sale e pepe.

Dividere la salsa in quattro coppette da distribuire ai commensali, mettere al centro tavola le verdure in modo che ogni ospite si possa servire da solo.

Si gusta immergendo la verdura nel tartufo.

## **PANINI AL TARTUFO**

*4 tartufi freschi da 30/50 gr ciascuno, 300 gr di pasta del pane, burro, latte, farina, sale grosso.*

Procedimento: passare velocemente i tartufi sotto l'acqua e spazzolarli, lasciarli asciugare su un foglio di carta assorbente. Riscaldare il forno a temperatura 90°.

Infarinare un piano di lavoro, dividere la pasta in quattro parti e stenderla con un mattarello ricavando dei rettangoli. Porre un tartufo al centro di ogni rettangolo di pasta, avvolgerla su se stessa e fermarla bene ai bordi.

Infarinare una placca da forno, mettervi i panini, infornare e lasciare cuocere per 10 minuti.

Togliere i panini dal forno e aumentare la temperatura fino a 240°.

Fare delle piccole incisioni a croce su ogni panino e bagnarli con un po' di latte. Rimettere i panini in forno per altri 8/10 minuti.

Quando i panini saranno ben dorati, sfornarli e servirli subito in tavola.

## **INSALATA DI PATATE E TARTUFO**

*600 gr di tartufo nero, 10 patate da gr 100 l'una, foglie di valeriana, erba cipollina, sale grosso.*

*Per la vinaigrette : 1 cucchiaio di aceto rosso, 12 cl di olio extra vergine di oliva, sale, pepe bianco.*

Procedimento: Pulire ed asciugare i tartufi, preparare la vinaigrette: mescolare in una ciotola l'aceto e il sale.

Quando si sarà sciolto, aggiungere l'olio a filo, mescolan-

do con una frusta, fino ad ottenere una salsetta omogenea; aggiustare di pepe.

Cuocere le patate a vapore per 15/20 minuti. Pelarle ancora calde e tagliarle a rondelle. Porre le patate in una insalatiera, irrorarle con la vinaigrette e lasciarle riposare per almeno 4 ore.

Trascorso questo tempo, sgocciolare le patate e tenere da parte la vinaigrette rimasta.

Tagliare il tartufo a sottili rondelle. Lavare ed asciugare la valeriana, decorarci quattro piattini individuali facendo una corona.

A questo punto, fare dei giri concentrici alternando le fette di patata e quelle del tartufo, terminando al centro con una rondella di tartufo.

Aggiustare con un pizzico di sale, cospargere con l'erba cipollina tritata, irrorare con un filo di vinaigrette e servire.

