



[www.labottegadilisa.com](http://www.labottegadilisa.com) - Vendita on-line Prodotti al tartufo

## Ricette al tartufo

### Tartine al Tartufo

#### **Ingredienti per 4 persone:**

6 fette di pane bianco oppure toast 70 grammi di parmigiano grattugiato 40 grammi di burro al tartufo, 40 grammi di crema di tartufo.

#### **PROCEDIMENTO:**

Scaldare del pane bianco oppure da toast; unire il burro, ammorbidito con parmigiano e con crema di tartufo; mescolare bene sino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo; Disporre l'impasto sulle tartine in parti uguali.

### FETTUNTA AL TARTUFO

**INGREDIENTI:** dosi per 4 persone: 4 fette di pane toscano, spicchi d'aglio, olio al tartufo

**COME SI PREPARA:** Tagliate 4 fette di pane toscano. Abbrustolitele sulla graticola. Mettete in una ciottola uno spicco d'aglio e tre cucchiari di olio tartufato. Lavorate bene con una forchetta, riducendo a una salsetta saporita. Spalmate con questa le fette di pane, un pò di sale e servite subito

### Crostini alla crema di tartufo bianco

Fate fondere il burro a fuoco basso con uno spicchio d'aglio tritato. Unite al burro fuso la crema di tartufi e fate scaldare per qualche minuto sempre a fuoco basso, aggiungendo del parmigiano grattugiato fino a raggiungere la densità desiderata. Mentre mescolate unite del succo di limone con l'aggiunta di un po' della sua scorza grattata. Fate abbrustolire delle fette di pane e spalmateci sopra la crema che avrete ottenuto, avendo cura di servire ben caldo.

### CROSTINI AL PROSCIUTTO COTTO E TARTUFI

**INGREDIENTI:** dosi per 4 persone: 8 fette di pane a cassetta o pancarre', 150 gr. prosciutto cotto a fettine, un barattolo di burro tartufato, 150gr. Mozzarella

**COME SI PREPARA:** Tagliate le fette di pane a triangoli che appoggerete poi sopra una teglia oliata. Arrotondate delle fettine sottilissime di prosciutto e mettetele sopra le porzioni di pane. Affettate la mozzarella e ponetela sopra il prosciutto. Aggiungete sulla mozzarella il burro tartufato e ponete a gratinare in forno fino a che la mozzarella si sarà sciolta.

Servite i crostini ancora caldi.



## **AGNOLOTTI AL BURRO TARTUFATO**

**INGREDIENTI:** (dosi per 6 persone)

500 gr. agnolotti freschi, 100 gr. burro, crema o burro al tartufo bianco, 3/4 cucchiari di grana , sale e pepe.

Riempite una grossa pentola con dell'acqua, salatela e quando bolle tuffate gli agnolotti che dovranno cuocere per circa 5 minuti a fuoco basso.

Scolateli e versateli in un tegame dove avrete fatto sciogliere il burro.

Mescolate con delicatezza, aggiungete il grana, aggiustate il sale, il pepe ed unite, a vostro piacere, un po' di pasta o burro di tartufo.

Date un'ultima mescolata e servite subito.

## **FETTUCCINE AI TARTUFI**

**INGREDIENTI:** (dosi per 6 persone)

600 gr. di tagliatelle fresche all'uovo, olio al tartufo, aglio, 100 gr. di acciughe, 60 gr. di burro, grana , pate' di fegato, burro al tartufo.

Mettere in una casseruola due dita d'olio e fare dorare uno spicchio d'aglio e dopo toglierlo.

togliere la casseruola dal fuoco cospargere di acciughe tritate e quando saranno sciolte aggiungere il burro, rimettere la casseruola sul fuoco e quando e' ben caldo versare il pate' di fegato d'oca.

Diminuire il fuoco e lasciare soffriggere per due min. circa.

Lessare le fettuccine e condire con salsa preparata , burro al tartufo e grana grattugiato.

Stufare per due o tre minuti .

## **REGINETTE FONDUTA DI NOCI E TARTUFO**

**INGREDIENTI:** (dosi per 4 persone)

300 gr. di Reginette, 1/2 litro di latte intero, 100 gr. di taleggio, 100 gr. di fontina, 60 gr. di grana grattugiato, 20 gr. gherigli di di noci, 20 gr. farina "00", 10 gr. di burro, 1 tuorlo d'uovo, pepe macinato fresco, sale, crema di tartufo, Prezzemolo tritato

Pulite il taleggio e la fontina e tagliarli a dadini di piccole dimensioni.

Sciogliete il burro, unite la farina ed amalgamate il latte.

Salate, pepate e mescolate in continuazione fino a bollore raggiunto.

Aggiungete i formaggi, i gherigli tritati e il tuorlo d'uovo mescolando energicamente.

Cuocere le Reginette in abbondante acqua salata, scolarle al dente e

fatele saltare in padella con la salsa ai formaggi e, se necessita,

con un paio di cucchiari d'acqua di cottura, aggiungere la crema di tartufo mescolando bene.



[www.labottegadilisa.com](http://www.labottegadilisa.com)

### **TAGLIOLINI AL TARTUFO E FUNGHI**

**INGREDIENTI:** (dosi per 4 persone)

300 gr. di tagliolini all'uovo, 300 gr. di funghi misti, 60 gr. di burro al tartufo, 200 gr. di pomodori pelati, una cipolla, uno spicchio d'aglio, olio extravergine d'oliva, sale q.b..

Mondate, lavate, asciugate e affettate i funghi.

Fate soffriggere in un tegame la cipolla e l'aglio, unite i funghi e fate rosolare per qualche minuto.

Aggiustare di sale, aggiungere i pomodori tritati e portate a cottura con fuoco moderato.

Lessate a parte i tagliolini in abbondante acqua salata e scolateli al dente, condite con i funghi e il burro al tartufo. Servite caldo.

### **Risotto alla crema di tartufo e porcini**

Fate cuocere il riso e aggiungete durante la cottura del brodo caldo. In un altro tegame, fate rosolare della cipolla nel burro, poi aggiungete un po' di crema di tartufo e porcini (60/70gr.) e fate scaldare per pochi minuti. Prima che il riso sia cotto del tutto, aggiungete la vostra salsa e fate finire di cuocere, dopodiché potrete aggiungere del parmigiano grattugiato. Servite il piatto ben caldo.

### **Risotto all'olio aromatizzato al tartufo bianco**

Ingredienti: per 6 persone: 500 gr. di riso; 80 gr. di burro; 200 gr. di funghi Porcini o Champignons freschi; un pezzetto di cipolla; 2 cucchiaini da tavola di Olio al tartufo bianco. Far rosolare la cipolla in un tegame con il burro; aggiungere i funghi e lasciarli scaldare per 2 minuti; quindi aggiungere il riso.

Per la cottura del riso, aggiungere del brodo caldo a mestoli, gradualmente fino ad ultimare la cottura del riso.

Toglierlo dal fuoco ed aggiungere il parmigiano e l'olio al tartufo bianco. Servire immediatamente.

Pici asparagi e tartufo (per 4 persone)

350 gr di pici senesi (o spaghetti alla chitarra o strozzapreti)

350 gr di asparagi

80 gr di burro tartufato

25 gr di crema di tartufo bianchetto

1 mestolo di sugo di arrosto sgrassato (in alternativa un insaporitore al gusto di carne)

sale, pepe.

Scottare le punte degli asparagi dopodiché saltarle nel burro a cui verrà aggiunto il sugo d'arrosto e a fiamma spenta, la crema di tartufo. Lessare i pici in abbondante acqua salata, scolarli e versarli nella pentola con il sugo.



[www.labottegadilisa.com](http://www.labottegadilisa.com)

### **Polenta al tartufo bianco**

Fare soffriggere del vitello macinato in circa 50 gr. di burro, insieme a sedano carota e cipolla tritati. Fare evaporare del vino bianco per profumare il tutto, condire con sale e pepe, poi aggiungere della salsa di pomodoro e fare cuocere finchè si sarà ristretta. In una pentola fare bollire l'acqua o a scelta del brodo e cominciare a far cadere la farina a pioggia avendo cura di mescolare in modo continuo con un cucchiaio di legno per evitare la formazione di grumi. I tempi per la cottura sono di circa un'ora. A cottura ultimata versare la polenta su delle scodelle e condirla con burro, parmigiano crema di tartufo e la salsa di pomodoro.

### **Filetto di vitello all'olio tartufato**

Prendete i filetti di vitello, batteteli, infarinateli e metteteli a cuocere in una padella con 50 gr. di burro. Fateli rosolare bene sui due lati, aggiungete del cognac o del brandy per profumarli. Fiammeggiate, condite con sale e pepe e fate finire di cuocere coprendo il tegame.

Aggiungere ancora un po' di burro, un profumo di vino bianco, mezzo bicchiere di brodo e abbondante Olio al tartufo.

Scaloppe alla crema tartufata

Dosi per 6 persone,

**ingredienti:** 6 fette di vitello tenere, 100 gr. di burro, farina, uno spicchio d'aglio, un bicchiere di marsala secco, sale e pepe, 100 gr. di crema i tartufata.

**Esecuzione:** Passare le scaloppine nella farina; far sciogliere in una padella il burro con l'aglio, aggiungere le fettine, condirle con sale e pepe, bagnarle con marsala e aggiungere la crema tartufata quando la cottura è quasi ultimata, servire calde.

### **Pollo alla Salsa Tartufata**

#### **Preparazione e ingredienti per 4 persone:**

Preparare per la cottura un pollo lasciandolo intero, condito all'interno con sale, pepe, del burro e un limone, legarlo e rosolarlo nel burro.

Una volta ben dorato cospargerlo con un bicchiere di spumante secco a fiamma alta e quando sarà quasi del tutto evaporato aggiungere un bicchiere di brodo e far cuocere per circa 45 minuti.

A questo punto togliere il limone e preparare in un piatto la salsa tartufata, unendo la crema di tartufi, un po di sugo di cottura, succo di limone ed un'acciuga tritata. Amalgamare il tutto versarlo sul pollo lasciandolo insaporire a fiamma alta per alcuni minuti.

Accompagnare con vino bianco o rosso



[www.labottegadilisa.com](http://www.labottegadilisa.com)

### **Spezzatino di agnello con tartufo**

Scaldare in una padella, dell'olio extra vergine di oliva, unire lo spezzatino di agnello con uno spicchio di aglio, rosmarino, sale e pepe.

Lasciare soffriggere fino a quando la carne non risulterà ben dorata, poi bagnare con del vino bianco, lasciare evaporare, coprire, abbassare leggermente la fiamma e portare lentamente a cottura, che avverrà dopo una ventina di minuti. Pestare in un piccolo mortaio uno spicchio di aglio e qualche capperone con un pò di aceto. Versare la salsetta sull'agnello non ancora del tutto cotto, mescolare bene, fare cuocere ancora per qualche minuto poi ritirare dal fuoco; versare l'agnello in un piatto da portata, e cospargerlo con salsa tartufata.

### **Filet Mignon al Tartufo**

**Ingredienti** per 4 persone

4 fettine di filetto, sale e pepe, 50 g di burro, 2 cucchiari di crema di tartufo.

#### **Preparazione:**

Far cuocere la carne in una padella con il burro da ambedue i lati.

Salare e pepare. A cottura media aggiungere la crema di tartufo. Far cuocere per altri due minuti e servite subito. In alternativa al filetto si può preparare con qualunque tipo di carne.

### **Patate sotto la cenere tartufate**

6 grosse patate

30 gr di crema di tartufo

60 gr di burro al tartufo

60 gr di formaggio fresco

sale.

Avvolgetele le patate una per una nella carta d'alluminio e ponetele sotto la brace caldissima. Dopo circa un ora toglietele dalla cenere scartatele e spaccatele parzialmente. Nel frattempo avrete preparato un composto con burro, crema di tartufo e formaggio. L'impasto ottenuto servirà per riempire le spaccature delle patate. Servire nel piatto di portata con un cucchiaino. Potrete preparare la crema utilizzando altri tipi di formaggio tipo robiola, crescenza e addirittura gorgonzola.