

# Dalla Terra alla Tavola

## Ricette con il tartufo

Il tartufo, considerato "Re della tavola", conosce un utilizzo gastronomico fin dall'antichità. In Italia trova fortuna soprattutto nel Rinascimento, quando diventa protagonista di numerose ricette elaborate per le corti più raffinate come quella degli Estensi a Ferrara.



### ◆ Insalata di tartufi bianchi

**Ingredienti:** 400 gr. di sedano bianco; 120 gr. di parmigiano reggiano in scaglie sottili; 120 gr. di olio di oliva extravergine; 40 gr. di tartufo bianco; sale e pepe q. b.; alcune gocce di limone.

Affettare il sedano non troppo sottile, unire il parmigiano, condire con sale, pepe, olio e limone.

Lasciare insaporire qualche minuto; mettere nella ciotola, aggiungendo la metà del tartufo a fettine; mescolare di nuovo il tutto e porre nei piatti; terminando la preparazione con il restante tartufo tagliato a lamelle sottili.

### ◆ Pasticcio di maccheroni

**Ingredienti:** per la pasta frolla: 450 gr. di farina, 180/200 gr. di burro, 100 gr. di zucchero, 4 tuorli d'uovo, un cucchiaino raso di scorza di limone grattugiata, una presa di sale. Per il sugo: 150 gr. di polpa di vitello tritata, di polpa di manzo tritata, di petto di pollo tritato, di rigaglie di pollo; mezzo bicchiere di vino bianco, alcuni cucchiaini di marsala, 50 gr. di burro, poco olio di oliva, sedano, cipolla e carota tritati, sale. Per la besciamella: mezzo litro di latte, 2 cucchiaini di farina, una noce di burro, un po' di noce moscata, sale. Inoltre, per il ripieno: 25 gr. di funghi secchi, 1 piccolo tartufo, 50 gr. di parmigiano grattugiato, 250 gr. di maccheroncini rigati.

Preparare la pasta e lasciarla riposare in luogo fresco. Far rosolare le carni separatamente, salare e sfumare col vino ed il marsala. Lessare i funghi in poca acqua salata con una noce di burro. Anche le verdure, non indispensabili, vanno soffritte in olio e burro.

Preparare poi la besciamella, insaprendola, a fine cottura, con la noce moscata grattugiata. Lessare i maccheroncini al dente, scolarli e condirli con la besciamella tiepida, i funghi, il ragù ottenuto unendo tutte le

Il tartufo viene solitamente conservato nel riso, che avendo proprietà igroscopiche, toglie umidità e si insaporisce a tal punto, assorbendo il profumo del fungo, che può essere utilizzato per la preparazione del classico **riso al tartufo** senza ulteriori aggiunte del prezioso ingrediente.



carni, il parmigiano grattugiato e il tartufo tagliato a lamelle sottili; mescolare il tutto con estrema delicatezza.

Stendere la pasta e disporre un disco sulla teglia imburata; adagiarvi il ripieno formando la caratteristica calotta, ricoprire con un altro disco di pasta, chiudere i bordi e decorarli, premendo leggermente con una forchetta. Pennellare la superficie con rosso d'uovo sbattuto. Infornare e, a doratura avvenuta, servire ben caldo.



### ◆ Faraona al tartufo

**Ingredienti:** 1 faraona di circa 1 kg., 150 gr. di prosciutto crudo tagliato a fette sottili, 3 foglie di alloro e 2 di salvia, sale e pepe, 50 gr. di burro, 4 cucchiaini d'olio, 5 o 6 cucchiaini di cognac, 1 tazzina di brodo, 1 bicchierino di vino marsala, 1 piccolo tartufo. Pulire la faraona tenendone da parte il fegato, lavarla bene in acqua fredda ed asciugarla; introdurre

un po' di sale e le erbe, avvolgerla con le fette di prosciutto e legare il tutto con del filo da cucire. Far rosolare la faraona in olio e burro; una volta colorita, spruzzarla con il cognac e far evaporare; poi bagnare con il brodo. A fine cottura, tagliarla a pezzi. Far cuocere il fegato nel sugo di cottura, passare al setaccio e stemperare con il marsala. Versare il sugo bollente sulla faraona e coprirlo con sottilissime fette di tartufo.

### ◆ Uova in tegame con tartufo

**Ingredienti:** uova intere, burro, parmigiano reggiano, tartufo bianco. In un tegame sciogliere il burro, sistemarvi le uova intere una accanto all'altra e cuocere a fuoco moderato per alcuni minuti fino a quando il bianco sarà completamente rappreso. Il segreto della preparazione è nel riuscire a lasciare intatto e non cotto il tuorlo. Coprire con il formaggio grattugiato e abbondanti lamelle di tartufo bianco.

**Al ristorante, prima di ordinare piatti a base di tartufo, è sempre meglio informarsi sulle quotazioni del prezioso ingrediente.**