

How to cook the fresh black truffle

Recipes from Spoleto

Appetizers

Bruschetta with truffle

4 slices of continental bread 8 tablespoons of extra virgin olive oil 1 glove of garlic 40gr truffle

Servings: 4 Time: 10 min. Difficulty: •

Warm the oil in a frying pan with a glove of garlic. Remove the garlic and wait until the oil is cool. Add the grated truffle and season with salt. Toast the bread and top it with the truffle mix to finish.



Come cucinare il tartufo nero fresco "scorzzone"

Ricette di Spoleto

Antipasti

Bruschetta con il tartufo

4 fette di pane
8 cucchiaini di olio
extra vergine
d'oliva
1 spicchio di aglio
40gr di tartufo

Persone: 4
Tempo: 10 min.
Difficoltà: •

Scaldare l'olio in una padella con uno spicchio di aglio. Quando inizia a soffriggere, togliere l'aglio e aspettare che l'olio si raffreddi.

Infine, aggiungere il tartufo tritato e condirlo con il sale. Abbrustolire il pane e metterci sopra la salsa di

tartufo.



Scambled eggs omelette

4 eggs

40 gr truffle

3 tablespoons of
extra virgin
olive oil

Servings: 4
Preparation
time: 5'
Difficulty: •

Whisk the eggs in a bowl adding a pinch of salt and the grated truffle. Cook the mix in a very hot frying pan stirring it. Do not overcook.



Omelette

4 uova
40 gr di tartufo
40 gr di truffla extra vergine olive oil
Persone: 4
Servings: 4 Tempo: 5
Time: 5' Difficoltà: • Difficulty: 0

Sbattete le uova in una scodella, aggiungete un pizzico di sale e il tartufo tritato. Fatele cuocere in una padella con olio caldo, mescolando. Non cuocere molto.



EGG DISHES

FRIED EGGS

UOVA AL TEGAMINO

4 eggs

40 gr. truffle

extra virgin
olive oil

FRY THE EGGS IN A PAN WITH 2 TABLESPOONS OF OIL. SEASON WITH SALT. SHAVE THIN SLICES OF THE TRUFFLE ONTO THE DISHES TO FINISH.

Servings: 4

Time: 5'

Difficulty: 0



Pasta

Noodles with truffle

400g hand-made pasta noodles
40g truffle
1 glove of garlic
16 tablespoons of olive oil
Servings: 4
Time: 25 min.
Difficulty: •

Warm the oil in a frying pan with a glove of garlic. Remove the garlic and wait until the oil is cool. Add the grated truffle and season with salt. Cook the noodles. Drain while still firm to the bite and throw into the pan. Shave thin slices of the truffle on to the dishes to finish them.



Pasta

Strangozzi al tartufo

400g strangozzi fatti in casa
40g tartufo
1 spicchio d'aglio
16 cucchiari da tavola di olio d'oliva
Persone: 4
Tempo: 25min.
Difficoltà: •

Scaldate l'olio in una padella con uno spicchio d'aglio. Togliete l'aglio appena questo incomincia a soffriggere. Aspettate che l'olio si raffreddi e aggiungete il tartufo tritato. Condite con sale. Cuocete gli strangozzi, scolateli quando sono ancora al dente e metteteli nella padella, mescolandoli. Disponete gli strangozzi nei piatti e completateli con sottili fette di tartufo.



MEAT

LAMB CASSEROLE

Brown the lamb pieces with the garlic in 4-5 tablespoons of oil. Season with salt and pepper. Flavour with 4-5 twigs of rosemary and 5-6 leaves of sage. Pour in half a glass of wine and allow to evaporate. Add a little water. Put on the lid and simmer until the meat is cooked. Add the grated truffle. Serve the lamb hot.

1kg lamb
2-3 gloves of garlic
Rosemary
Sage
White wine
Olive oil
40 gr truffle

Servings:4
Time:1h
Difficulty:●●



Carne

Spezzatino di agnello al tartufo

per 4 persone

Scaldare in una padella l'olio, unire lo spezzatino con 2 spicchi di aglio, rosmarino, salvia, sale e pepe. Lasciare soffriggere fin quando la carne non è dorata, aggiungere il vino, farlo evaporare, abbassare la fiamma e lasciare cuocere per 30 minuti. Quando la carne è cotta, aggiungere il tartufo tritato e mescolare. Mettere l'agnello in un piatto da portata e servire caldo.