

Le Nostre Ricette

Antipasti (Appetizers)

Crostini al Tartufo



Ingredienti:

- pane non salato - 4 fette
- Tartufo Nero, preferibilmente Nero Estivo - 80 gr
- olio extra vergine di oliva umbro - 4 cucchiari
- aglio - mezzo spicchio
- limone - $\frac{1}{4}$

Ingredienti:

- no salt bread(4 slices)
- black truffles 80gr
- extra virgin olive oil 4 spoons
- garlic
- limon

Procedimento:

Pulite bene i tartufi dalla terra con una spazzola, sotto un filo di acqua. Se i tartufi sono asciutti è possibile che vengano da una stagione con scarsità di pioggia, lasciateli quindi in acqua tiepida per circa 30min, prima di lavorarli. Asciugate i tartufi con un panno e pestateli in un mortaio, lasciate riposare la polpa ottenuta e nel frattempo fate rosolare l'aglio nell'olio riscaldato. A olio quasi freddo versate il tartufo e mescolate con cura, spalmate la salsa ottenuta sul pane precedentemente bruscato sulla brace e bagnatelo infine con alcune gocce di limone.

Procedure:

Clean well truffles with a brush, under a minimum of water. If the truffles are dry, keep them in warm water for about 30min, before working. Dry them with a cloth and grate in a mortar, let rest the pulp obtained in the meantime and brown garlic in heated oil. When the oil is cold mix them and spread the sauce on the bread previously toasted and wet with a few drops of lemon.

Frittata al Tartufo

Ingredienti:

- 6 uova,
- 250 grammi tartufo nero,
- 100 ml acqua,
- 3 cucchiari olio, sale

Ingredients:

- 6 eggs
- Black truffles 250gr
- 100ml water
- 3 spoon of oil
- salt



Procedimento:

Pulire accuratamente i tartufi spazzolandoli, quindi grattugiarli.

In una terrina rompere le uova, salare e, con una forchetta, sbattere velocemente aggiungendo l'acqua fredda. Scaldare l'olio in una padella quindi far scivolare le uova battute e spolverare con del tartufo grattugiato.

Quando la frittata sarà cotta da una parte, rovesciarla e completare la cottura.

Procedure:

Clean well and brushing the truffles, and grated.

In a bowl ,break the eggs, and salt it and , with a fork, beat quickly adding the cold water.

Heat the oil in a pan and then slide the beaten egg and sprinkle with grated truffles.

When the omelette is cooked on a one side, overturn and complete cooking.

Primi Piatti (main courses)

Strengozzi al Tartufo

Ingredienti:

- 500 g di strengozzi fresche tirate a mano
- 150 g di tartufo nero pregiato
- olio extra vergine di oliva
- aglio, sale, pepe, prezzemolo.

Ingredients:

- 500 g of fresh strengozzi handmade
- 150 grams of fine black truffles
- extra virgin olive oil
- garlic, salt, pepper, parsley.



Procedimento:

Far soffriggere parte dell' olio extra vergine, l' aglio e un ciuffetto di prezzemolo. Ritirare il tegame dal fuoco, togliere gli odori e unire l' altra parte dell' olio insieme al tartufo grattugiato condito con sale e pepe. Scolare al dente la pasta, versarla in una pentola con la salsa già preparata e rimestarla un attimo al fuoco, servendola guarnito con fette di tartufo

Procedure:

Brown some extra virgin olive oil, garlic and a tuft of parsley. Remove the pan from the fire, remove odors and add some oil with truffle previously grated and seasoned with salt and pepper. Drain the pasta "al dente", pour into a pot with the sauce already prepared and stir for a moment to fire and garnished with slices of truffle.

Risotto al Tartufo



Ingredienti:

- salsa tartufata
- riso
- brodo classico o preparato con il dado
- zafferano (a piacere)

Ingredients:

- truffle sauce
- rice
- soup or classic prepared with the nut
- saffron (to taste).

Procedimento:

Fare soffriggere in pentola un po' d'olio e cipolla. Aggiungere, in seguito, il riso e un po' alla volta il brodo, mescolando sempre finché il riso non risulterà cotto. Prima di togliere dal fuoco, aggiungere del parmigiano grattugiato e la salsa tartufata. Servire subito.

Secondi Piatti (seconds)

Procedure:

Let brown slices of onion with a bit of oil in a pot. Then add the rice, and gradually by little the broth stirring it until the rice is cooked before removing from fire. Add some grated parmesan and truffle sauce and serve immediately.

Ingredienti:

Ingredients:



Tagliatelle al Tartufo

Ingredienti:

- tagliolini - 400 gr
- Tartufo Nero, referibilmente Nero Pregiato 120 gr
- olio extra vergine d'oliva
- sale, aglio

Ingredients:

- Tagliolini - 400 gr
- Black Truffle, preferably Black Pregiato 120 gr
- Extra virgin olive oil
- Salt, Garlic



Procedimento:

Dorare uno spicchio d'aglio in olio extra vergine d'oliva, lasciare freddare l'olio e nel frattempo pestare in un mortaio del tartufo. Cuocere i tagliolini in acqua abbondante e salata, mescolare l'olio tiepido con il tartufo e un pizzico di sale, mescolare con i tagliolini ben scolati e servire molto caldi. Per insaporire bene la salsa di olio e tartufo la si può preparare anche molte ore prima di servire e conservare in frigo, unica accortezza intiepidirla prima dell'uso.

Procedure:

Brown a clove of garlic in oil, let it and, in the meantime, crush the truffles in a mortar. Cook the noodles in plenty of water and salt, mix the oil with warm truffle and a minimum pinch of salt, mix well with the drained noodles and serve very hot. If you want to flavor the sauce you can also prepare several hours before serving and store in refrigerator, but you have to remember to warm it.