



Il PERLAGE di TARTUFO è un altro nuovo prodotto frutto di anni di ricerca.

Il Caviale di Tartufo è prodotto a partire dal succo di tartufo nero pregiato, che si ottiene per estrazione diretta dal tartufo stesso durante

la sua cottura. Questo succo molto gustoso viene “sferificato” attraverso una tecnica molto sofisticata, reso cioè in piccole sfere o perle dal gusto di tartufo, simili per colore e consistenza al caviale.



FULVIO SICCARDI CHEF



www.ilovetruffle.com

grafica K&P - padalaba



LE NUOVE FRONTIERE DEL TARTUFO



Il Perlage di Tartufo

TATAKI DI TONNO AL BURRO TARTUFATO (APERITIVO)

Ingredienti per 4 persone

100 gr. filetto tonno tagliato in bastoncino
20 + 20 gr. “burro al tartufo- Tartuflanghe”
20 gr. mascarpone condito con: poco sale e erba
cipollina, una goccia di limone e 2 gocce di “Oro
in Cucina olio con tartufo nero- Tartuflanghe”,
“Perlage di Tartufo – Tartuflanghe”
1 filo di erba cipollina

*Scottare brevemente a fuoco vivo il tonno su
tutti i lati con il burro al tartufo, raffreddare
immediatamente in acqua e ghiaccio e asciugare.
Strofinare con un pennello il tonno con il restante
burro al tartufo sciolto.*

Finitura:

*Tagliare 4 pezzi di tonno e girarli sul piatto
o cucchiaio nel senso del taglio, appoggiarvi sopra
un cucchiaino di mascarpone e il perlage di tartufo
per finire e decorare il filo d'erba cipollina tagliato in
4 pezzi.*

SPUMA DI PATATE E CREMA DI FUNGHI E TARTUFO

Ingredienti per ½ l. sifone

200 gr. patate pelate tagliate a cubetti
1 scalogno o cipolla bianca novella
50 gr. “Crema di funghi Porcini e tartufo
Tartuflanghe”
sale pepe qb
2,5 dl. acqua
2,5 dl. panna liquida
40 gr. burro
40 gr. parmigiano grattugiato

*Sciogliere il burro e fare appassire lo scalogno
tagliato fine, aggiungere le patate e farle intenerire.
Aggiungere i liquidi e cuocere fino a quando le
patate saranno tenere, a questo punto aggiungere
la crema di funghi, salare e pepare e finire con il
parmigiano. Frullare e colare, inserire nel sifone la
crema ottenuta, chiudere e mettere una carica.*

Finitura:

*Servire calda in bicchieri di vetro con a fianco
un cucchiaino con il “Perlage di Tartufo”.
Fate dei crostini di pane croccante
e sistemarli sopra la crema.*

IL VITELLO IN TRE: CRUDO, MARINATO E COTTO ROSA

Ingredienti per 4 persone:

1) CRUDO
160 gr. coscia vitello per cruda
20 ml. di citronette
2 gr. di pasta acciughe
50 gr. ricotta seirass
10 gr. parmigiano grattugiato
1 goccia di “Oro in cucina- olio con tartufo
neroTartuflanghe”
sale e pepe qb
Olio extra vergine oliva
Brunoise di sedano, carote e rapanelli
Valeriana per decorare
“Perlage di Tartufo - Tartuflanghe”

*Battere la carne a coltello e condirla con la citronette
sale e pepe e farcirla con la ricotta condita con il
parmigiano, sale e l'olio al tartufo. Formare una
pallina o modellarlo dentro un coppapasta.*

2) MARINATO

160 gr. carpaccio di girello vitello marinato con
spezie, sale e zucchero per 2 giorni
20 gr. insalate miste
20 gr. parmigiano a scaglie
60 ml. emulsione lime e parmigiano
Erba cipollina qb
1 goccia di olio al tartufo nero
Olio extra vergine
Julienne di carote

*Tagliare all'affettatrice 4 fettine per persona e
stenderle per il lungo con le estremità appoggiate*

*una all'altra, sistemare dell'insalata in tutta la
lunghezza e grattare le scaglie di parmigiano.
Arrotolare la carne formando una girella non troppo
schiacciata.*

3) COTTO ROSA

120 gr. girello vitello da latte cotto sottovuoto a
vapore a 75° e 48° al cuore
Salsa cavour:
Maionese ottenuta nel frullatore con aceto, vino
bianco, sale, uova intera, sale, 1 goccia olio al
tartufo e un trito di cetrioli sott'aceto, capperi,
cipollina, prezzemolo e acciughe.
Fiore di capperi per decorare
Julienne pomodoro per decorare

*Tagliare all'affettatrice 5/6 fette di vitello per persona
e formare una specie di rosa.*

Finitura: *In un piatto lungo rettangolare sistemare
prima la pallina di carne cruda, le verdure condite
con poco olio e qualche foglia di valeriana, salare in
superficie con sale pregiato e irrorare con poco olio.
In mezzo la spirale di vitello marinato, condire con
l'emulsione e finire con qualche foglia d'insalata per
decorare e la julienne di carote sulla punta.
Finire con la rosa di vitello da latte, condire con la
salsa cavour e il fiore di capperi.*

UOVO IN GABBIA CON CREMA DI LATTE E TARTUFO NERO NoH2O

Ingredienti per 6 persone:

Uova
6 uova fresche
300 ml. panna liquida
200 ml. latte intero
80 gr. parmigiano
2 gr. tartufo nero NoH2O
3 gocce di “Oro in Cucina olio al tartufo nero
Tartuflanghe”
sale qb
50 gr. burro
4 fogli quadrati di carta fata di 20 cm. circa (carta
trasparente adatta alla cottura in forno reperibile
da Granda Freschi)
Filo per legare arrostiti
4 stampini alluminio per creme caramel

*N.B. È mio solito servire le uova con dei crostini
di pane per donare un tocco croccante al piatto.*

*Cuocere le uova intere in forno a vapore per 50
minuti a 62° e farle raffreddare in acqua e poco
ghiaccio.*

*Sciogliere il burro in un pentolino, aggiungere
il tartufo nero NoH2O tritato e far scaldare
brevemente.*

*Frullare i liquidi con 50 gr. parmigiano, sale e un
cucchiaino raso di maizena e aggiungere al burro
tartufato. Portare a bollore e far raffreddare con
acqua e ghiaccio.*

*Far aderire alle pareti degli stampini la carta e
con l'aiuto della mano sinistra tenerla ferma in
modo da potervi inserire un mestolino di crema,
rompere l'uovo all'interno come se fosse fresco,
salarlo e ricoprirlo con un altro mestolino di crema,
spolverare con il parmigiano restante.
Chiudere a fiore il sacchettino e legarlo con dello
spago da cucina facendo un nodo solo ma ben
stretto.*

Finitura:

*Preriscaldare il forno a 200° e cuocere le uova per
7 minuti. Servirle subito in piatti fondi togliendo
lo spago e lasciando ai commensali il compito di
scoprire l'interno.*

