

Ricette con Olio al Tartufo

Ecco qualche idea per usare il condimento Olio al tartufo nelle ricette:

- Ideale da utilizzare a crudo su tartare di carne e di pesce, con il carpaccio di manzo, e sulla bresaola con rucola e parmigiano a scaglie.
- Da provare nella preparazione del classico uovo al tegamino: le uova al tartufo infatti, sono un secondo piatto ricercato, ma veloce.
- Il condimento Olio al tartufo può essere utilizzato come condimento sulle pizze, spesso farcite con salumi stagionati, carciofi e funghi.
- A crudo sulla pasta fresca, per esaltare i sapori degli altri ingredienti. Da provare anche con altri primi piatti come il risotto, le tagliatelle con la salsiccia e con gli spaghetti con pomodorini e acciuga.
- Ottimo con formaggi freschi, come la mozzarella di bufala.
- Abbinatelo alle ricette con funghi: da provare il filetto ai porcini e Olio al tartufo .

Panino sfizioso con Mozzarella –crudo e funghi

Tagliare a fettine sottili i nostri funghi cardoncelli sgocciolati dall'olio . Tagliare la mozzarella a fette sottili. Tagliare il filoncino in 2 per lungo. Disporre nel filoncino prima la mozzarella e poi sopra il crudo.

Disporre quindi i funghi leggermente conditi con olio al tartufo sopra il crudo.

Tartare al Tartufo

Tagliare a fettine il filetto, poi a julienne e poi a cubettini. Di conseguenza tritarlo leggermente al coltello. Condirlo con il pepe in grani, il sale e l'olio al tartufo. Aromatizzare la maionese alla senape con un po' di olio al tartufo. Impiattare creando a mano delle palline di tartare oppure utilizzando gli appositi stampini tondi e condirle leggermente con qualche filo di Olio al tartufo accompagnando il tutto con del pane tostato.

