LE NOSTRE SALSE

TARTUFELLA

Suggerimenti riscaldare prima dell'utilizzo a fuoco basso.
Ricette: tartufella è molto versatile, è ottima come salsa per crostini, come condimento per spaghetti o per insaporire frittate.

Ingredienti:Tartufo nero estivo (Tuber Aestivum Vittad.), Brodo vegetale, Capperi, Acciuga, Sale, Pepe nero, Olio EVO.

SALSA DELLA SUSI

Suggerimenti: riscaldare prima dell'utilizzo a fuoco basso.
Ricette: è perfetta come salsa per crostini, tagliatelle all'uovo, carne o per insaporire anche un semplice uovo al tegamino.

Ingredienti:Tartufo nero estivo (Tuber Aestivum Vittad.), Brodo vegetale, Capperi, Acciuga, Sale, Pepe nero, Olio EVO.

BURRO DEL TARTUFAIO

Suggerimenti: riscaldare prima dell'utilizzo a fuoco basso.
Ricette: consigliato come condimento per tagliatelle all'uovo, spaghetti e risotto.

Ingredienti:
Burro, Tartufo Bianco pregiato (Tuber Magnatum Pico).

SUGO DELLA CESI

Suggerimenti: riscaldare prima dell'utilizzo a fuoco basso.
Ricette: consigliato come condimento per tagliatelle all'uovo, pappardelle e gnocchi di patate.

Ingredienti: Carne macinata mista, Lardo, Passata di pomodoro, Cipolla, Carota, Brodo vegetale, Sedano, Vino, Sale, Pepe, Olio EVO

IL SOTTO BOSCO
TARTUFICOLTURA | ACQUALAGNA

Strada Farneta - 61041 - Acqualagna - PU - Italia
lorenzo@sottoboscoacqualagna.it
info@sottoboscoacqualagna.it
ww.sottoboscoacqualagna.it

I prodotti sono venduti e commercializzati da: Ristorante Lampino - Via Risorgimento, 30 - 61041 Acqualagna - PU

Cosa è bene sapere sul tartufo

Come conservare il tartufo?

Che sia bianco o nero, la cosa migliore è conservare il tartufo fresco avvolto in una garza, oppure in un foglio di carta assorbente, all'interno di un barattolo di vetro ben chiuso.

Conservate il tartufo in frigorifero, nel cassetto della frutta e della verdura, al massimo per 8 giorni. Controllate spesso (una volta al giorno) che la carta non si sia inumidita: in tal caso è necessario cambiarla.

Come pulire il tartufo?

Per pulire il tartufo munitevi di uno spazzolino a setole morbide o di un pennello. Spazzolatelo più volte su tutta la sua superficie aiutandovi con un piccolo getto d'acqua. Una volta pulito, strofinatelo delicatamente con un foglio di carta assorbente, per eliminare gli ultimi residui di terra.

Il tartufo va pulito soltanto prima di essere utilizzato, per mantenere la sua integrità (la terra infatti avvolgendolo, lo conserva in uno stato di umidità ottimale).

Come grattugiare il tartufo?

Dipende dalla specie di tartufo:
il tartufo bianco deve essere affettato con l'affettatartufi in modo da ottenere delle lamelle molto sottili che esaltino il suo profumo.

il tartufo nero, invece, può essere grattugiato o affettato. Si consiglia di grattugiarlo poichè la rottura della gleba favorisce l'emanazione del profumo.