

Ricette

Pasta cottura base

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata in ebollizione, per il tempo indicato nelle varie confezioni.

Scolarla e condirla con il condimento che preferite: burro, panna, olio extra vergine d'oliva, nel quale avrete stemperato qualche cucchiaino di salsa a piacere. Cospargere di parmigiano e servire.

Per questa preparazione potete utilizzare, con lo stesso procedimento, tutti i tipi di salse, solo la salsa **Piccantina, essendo ben "piccante", deve essere usata in quantità ridotta diluita con olio extra vergine d'oliva (per ottenere la "**pasta aglio olio e peperoncino**") diluita con passato di pomodoro (per avere la pasta "**all'arrabbiata**")**

Usando il Tartufo surgelato procedere così: sciogliere (senza soffriggere) nel piatto dove condirete la pasta una noce di burro, aggiungere metà tartufo contenuto nella confezione e rigirare, quando la pasta è cotta versarla nella pirofila condirla con il burro e tartufo rigirla aggiungere il tartufo rimasto ed il formaggio. La pasta deve essere ben sciolta- se ciò non fosse, aggiungere qualche cucchiaio d'acqua di cottura o meglio di brodo, coprire con un coperchio per un minuto e servire. Lo stesso procedimento si usa se si utilizza il tartufo essiccato (idratato secondo le indicazioni fornite in etichetta) il poco liquido d'ammollo deve essere versato sopra la pasta.

Risotto cottura base

Coprite il fondo di una casseruola con olio in cui imbiondirete la cipolla tritata, versate il riso (100gr per persona) nella casseruola e lasciate insaporire per 1 minuto. Sfumare il riso versando il vino bianco che sarà assorbito in 1-2 minuti.

Aggiungete l'ingrediente base scelto per il risotto (salsiccia rosolata, o funghi trifolati, o pesce, o verdure, o una delle nostre salse, ecc...) e mescolate per insaporire (sale, pomodoro, ecc...)

Versate il brodo (o acqua e dado) in quantità pari a tre volte il peso del riso utilizzato e lasciate assorbire fino a cottura (15/17minuti); non dimenticate di girare ogni tanto.

Mantecate, dopo aver tolto dal fuoco, con burro e parmigiano; lasciate riposare per 2-3 minuti.

Spaghetti con Patate e Tartufo Nero

Dose per 4 persone.

Ingredienti: spaghetti gr.320, Patate circa gr.600, Tartufo Estivo, Olio Extra Vergine Oliva ml.250, Aglio due spicchi senza togliere la pellicina, Rosmarino 1 rametto piccolissimo.

Pelate le patate, e tagliatele a cubetti piccoli, scaldate in una padella l'olio extra vergine d'oliva e friggete le patate aggiungendo l'aglio ed il rosmarino, salate.

Nel frattempo lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata in ebollizione.

Una volta cotti sono cotti scolateli e con molta attenzione versateli nella padella insieme alle patate, aggiungete il tartufo, lasciate insaporire qualche minuto e servire.

Per questa preparazione si deve utilizzare del tartufo affettato.

Si consigliano i seguenti prodotti se non avete a disposizione il tartufo fresco

Fette di Tartufo Estivo/ Tartufo Estivo Surgelato/ Tartufo Estivo Essiccato/ Tartufata/

Bruschetta

Ingredienti: pane, aglio, olio extra vergine d'oliva, olio aromatizzato o una salsa a piacere.

Tostare leggermente le fette di pane, strofinare con aglio, (facoltativo) condire con olio extra vergine d'oliva, sale. Sopra la bruschetta così preparata si può spalmare una qualsiasi delle nostre salse o creme, tenendo sempre presente che la salsa Piccantina deve essere diluita con salsa di pomodoro. Si possono mescolare all'olio extra vergine d'oliva, poche gocce di condimento aromatizzato al Tartufo o al Fungo Porcino, o si può cospargere la bruschetta con il tartufo surgelato o essiccato (sempre dopo essere stato idratato secondo le istruzioni).

Crostini Caldi con Tartufo Nero

Ingredienti: pane, maionese, Tartufo Estivo a Fette, parmigiano grattugiato, sale.

E' una preparazione molto semplice, ma di sicuro successo. Unire poca maionese ed un pizzico di formaggio, al tartufo affettato, così da ottenere una salsa da disporre, con un cucchiaino, sopra a delle fette di pane, aggiungere poco sale, Far dorare in forno caldo.

Per questa preparazione si consiglia: Tartufo Estivo Fresco – Tartufo Estivo a Fette – Tartufo Estivo Essiccato, Tartufo Estivo Surgelato. Il tartufo conservato dovrà essere scolato dall'olio di conservazione che potrà essere utilizzare per altre preparazioni

Frittata

Ingredienti: uova, sale, un prodotto al tartufo od olio aromatizzato a piacere.

Battere le uova con qualche cucchiaino di salsa a piacere o poche gocce di condimento aromatizzato al Tartufo, salare. Scaldare l'olio in una padella, versare le uova far cuocere da ambo le parti e servire.

Se per la frittata usiamo del tartufo surgelato, procedere così: far scongelare il tartufo contenuto nella vaschetta, scolare l'olio il più possibile (l'olio si usa per cuocere la frittata) battere le uova ed aggiungere metà del tartufo a disposizione. Far cuocere la frittata da una sola parte, versare sopra il tartufo rimasto ripiegare a metà e servire.

Se usiamo del tartufo essiccato uniamo alle uova 1 o 2 cucchiari del liquido d'ammollo del tartufo e poi procedere come con il tartufo surgelato.

Pizza con Tartufo

Ingredienti: preparate la pasta per la pizza, (Farina, acqua, lievito di birra, sale) o usate delle basi per pizza già pronte, pomodoro, un prodotto al tartufo a piacere.

Il pomodoro che userete deve essere condito solo con sale e pepe.

Stendere la pasta sottilmente, condire con il pomodoro, cospargere con la mozzarella tritata, cuocere in forno caldissimo, Appena sfornata stendere sopra la pizza le fette di tartufo con l'olio extra vergine d'oliva.

Per questa preparazione si consigliano:

Fette di Tartufo Estivo (utilizzare l'olio del vasetto) Tartufo Bianchetto surgelato/Tartufo Bianchetto essiccato/Tartufo Estivo surgelato (utilizzare l'olio del vasetto) Tartufo Estivo Essiccato.

Polenta gratinata

Ingredienti: farina per polenta, acqua, sale, una salsa a piacere.

Preparare la polenta secondo le indicazioni contenute nella confezione.

Versare la polenta già cotta in una pirofila cospargerla con una salsa a piacere, un po' di parmigiano un filo d'olio extra vergine d'oliva o qualche fiocchetto di burro gratinare in forno alcuni minuti.

Questo piatto si può preparare in anticipo, riscaldandolo al momento di servire.

Per questa preparazione si consigliano:

Salsa tartufata in vasetto o surgelata (da diluire a piacere con olio extra vergine d'oliva, panna o brodo)

Fette di tartufo estivo (gratinare in forno la polenta solo con parmigiano e burro o l'olio contenuto nel vasetto, solo a cottura ultimata aggiungere le fette di tartufo, coprire con alluminio e lasciare riposare pochi minuti). Si può aggiungere il tartufo scolato dall'olio alla polenta già cotta prima di versarla nella pirofila. Per gratinare usare il parmigiano e l'olio del vasetto.

Tartufo estivo surgelato

Tartufo bianchetto surgelato (Per tutti questi prodotti utilizzare il procedimento sopra indicato)

Tartufo estivo essiccato

Tartufo bianchetto essiccato

Crostoni di polenta

Ingredienti: farina per polenta, acqua, sale, un prodotto al tartufo o i funghi a piacere.

Preparare la polenta come indicato sulla confezione, versarla in una pirofila o in un tagliere, appena fredda tagliarla a fette. Far dorare da entrambi i lati, le fette ottenute in un tegame con del burro. Quando sono ancora caldissime spalmarle con una salsa a piacere spolverizzarle con il parmigiano grattugiato.

Per questa preparazione potete utilizzare i seguenti prodotti:

Polenta /Crema di Tartufo Estivo in vasetto - (diluire con panna, olio o brodo) Crema di Tartufo Bianchetto in vasetto (diluire con panna, olio o brodo) Fette di Tartufo Estivo in vasetto/ Fette di Tartufo Estivo Surgelato/ Salsa Tartufata in vasetto- (diluire con panna, olio o brodo) Salsa Tartufata Surgelata (diluire con panna olio o brodo) Tartufo Bianchetto Surgelato/ Tartufo Estivo Essiccato (Usare anche un po' del liquido d'ammollo) Tartufo Bianchetto Essiccato (Usare anche un po' del liquido d'ammollo)

Filetto Tartufato

Ingredienti: filetto, funghi coltivati, panna da cucina, una salsa al tartufo o al porcino a piacere.

Cuocere con poco burro dei funghi coltivati affettati sottilmente, aggiungere la panna far bollire per 1 minuto togliere dal fuoco ed unire alcuni cucchiaini di una delle salse a piacere o meglio ancora del tartufo essiccato (già idratato secondo le istruzioni indicate in etichetta) o surgelato. Cuocere la carne sulla griglia. Preparare del pane leggermente tostato della misura del filetto. Servire la carne sopra il crostone di pane coperto dalla salsa caldissima.

Per questa preparazione si consigliano:

Funghetto/ Tartufo Estivo surgelato/ Tartufo Bianchetto Surgelato/ Tartufo Bianchetto Essiccato Paté di Funghi Porcini/Tartufata surgelata o in vasetto/ Fette di Tartufo Estivo in vasetto/

Funghi secchi preparazione base

Lavare i funghi secchi con acqua fredda dopo averli controllati per eliminare eventuali impurità, metterli in ammollo in acqua tiepida per circa 30 minuti. Una volta rinvenuti strizzarli, sminuzzarli e soffriggerli per pochi minuti con olio extra vergine d'oliva o burro, 1 spicchio d'aglio. Così preparati sono pronti per essere utilizzati per condire la pasta o il riso, per gustose bruschette o tartine, per aggiungere a tanti ripieni.

Involtini di maiale con patate e funghi

Ingredienti per 4 persone: 4 fette d'arista di maiale alte 2 cm. Circa (o ancor meglio 8 fettine di filetto). 4 patate di media grossezza, 10 gr. di funghi secchi, parmigiano grattugiato, aglio, sale, pepe, olio extra vergine d'oliva.

Lessare le patate e ridurle a purè aggiungere i funghi secchi (preparati secondo le indicazioni di preparazione base), regolare di sale e pepe, aggiungere un pizzico di parmigiano grattugiato.

Con un coltello affilato praticare un foro sulla fetta di carne (dovrete ottenere una piccola tasca).

Riempire la carne con il ripieno di patate e funghi, fermare con uno stecchino.

La carne così preparata può essere cotta in due modi:

1- Scaldare in una padella antiaderente pochissimo olio extra vergine d'oliva, 1 spicchio d'aglio un rametto di rosmarino, aggiungere la carne, far rosolare, bagnare con del vino bianco, far asciugare, proseguire la cottura bagnando se necessario con del brodo.

2- Sistemare le fette di carne su dei fogli di carta d'alluminio, spolverizzati di sale, pepe, rosmarino. Chiudere il cartoccio e cucinarlo in forno o alla griglia.

Cicerchiata

Ingredienti: farina 300gr, 250 gr di miele con le noci o nocciole, un pizzico di zucchero, un pizzico di sale, 3 uova, 3 cucchiari di mistrà, buccia di 1/2 limone grattugiato, 1/2 cartina per dolci da 1/2 kg., olio per friggere.

Impastare sulla spianatoia la farina con le uova, il lievito, lo zucchero, il sale, il mistrà, la buccia di limone, fino ad ottenere una palla morbida.

Formate con la pasta tanti grossi spaghetti che taglierete a pezzettini (come dei piccoli gnocchetti) e che friggerete sull'olio caldo, quando le palline saranno ben dorate scolatele su carta assorbente.

Versate in una capace padella tutto il vasetto di miele e fate scaldare, aggiungete le palline rigirare molto bene. Versate la cicerchiata su un piatto piano modellandola a forma di piramide.

Per questa preparazione utilizzare: miele con le noci/ Miele con le nocciole

Legumi e Cereali

Cottura base:

Farro intero

Lavare accuratamente i chicchi e lasciarli in ammollo per almeno 8 ore. Metterli in pentola aggiungendo una quantità d'acqua pari al doppio del volume dei chicchi. Portare ad ebollizione, dopo di che abbassare la fiamma, schiumare da eventuali impurità, salare, coprire la pentola con un coperchio e cuocere per circa 50/60 minuti. A cottura ultimata l'acqua si sarà assorbita e lascerà il cereale asciutto e gonfio, pronto per essere servito.

Farro intero perlato:

Lavare accuratamente i chicchi. Metterli in una pentola con abbondante acqua. Portare ad ebollizione, dopo di che abbassare la fiamma, schiumare da eventuali impurità, salare e cuocere per circa 20 minuti

Farro spezzato

Lavare accuratamente il farro e metterlo direttamente in pentola senza ammollo aggiungendo acqua pari al doppio del volume del farro spezzato. Portare ad ebollizione dopodiché abbassare la fiamma e schiumare, salare e cuocere per circa 20 minuti. A cottura ultimata l'acqua sarà assorbita ed il cereale pronto per essere servito. Il farro spezzato è anche usato al posto della pastina nel brodo di carne o nei minestrini o passati di verdura.

Cicerchie

Le cicerchie devono rimanere in ammollo per circa 12 ore.

Far bollire lentamente fino a cottura.

Aggiungere il sale solo alla fine.

Ceci

I ceci devono rimanere in ammollo per circa 12 ore.

Far bollire lentamente fino a cottura.

Aggiungere il sale solo alla fine.

Lenticchie

Lavare accuratamente le lenticchie, ripulirle da eventuali impurità e metterle in una pentola con acqua fredda. Portare ad ebollizione schiumare e cuocere per circa 20/25 minuti.

Orzo perlato

Lavare accuratamente l'orzo, ripulirlo da eventuali impurità e metterlo in una pentola con abbondante acqua fredda, portare ad ebollizione, schiumare e cuocere per circa 30 minuti.

Misto Legumi

Mettere in ammollo per circa 12 ore.

Far bollire lentamente fino a cottura. Aggiungere il sale solo alla fine.

Minestra tradizionale di farro (con farro tritato)

Ingredienti: farro tritato, cipolla, sedano, pomodori pelati, olio extra vergine d'oliva, sale.

Fate soffriggere in poco olio extra vergine d'oliva un trito fatto d'abbondante cipolla e un po' di sedano, unite dei pomodori pelati. Cuocere il tutto per qualche minuto, aggiungete poi dell'acqua (circa 2 litri) e quando bolle versate il farro tritato (250 gr. per quattro persone), salare a proprio gusto.

Lasciate cuocere per circa mezz'ora mescolando spesso.

A piacere aggiungere del pecorino.

*

Minestrone di farro (con farro tritato)

Ingredienti: farro tritato, zucchine, carote, patate, fagioli, sedano, ecc, cipolla, olio extra vergine d'oliva, pomodori pelati.

Lavate e tagliate a pezzi le verdure. Preparate un soffritto con 1 cipolla e 3 cucchiaini d'olio extra vergine di Oliva. Aggiungete al soffritto le verdure e 2 pomodori pelati, rosolate pochi minuti, aggiungete abbondante acqua calda e fate cuocere, quando le verdure sono cotte passatele al passaverdura, portate il tutto ad ebollizione ed unite il farro (circa 70gr. a persona), mescolate spesso considerando circa mezz'ora di cottura. Salare a proprio gusto. Condire con olio extra vergine d'oliva.

Zuppa di farro e fagioli (farro intero)

Ingredienti: farro intero, fagioli borlotti, rosmarino, pancetta, aglio,

Ponete il farro ed i fagioli borlotti a bagno in abbondante acqua in due recipienti separati per 12 ore (il farro intero perlato non necessita del tempo d'ammollo e cuoce in 20/30 minuti).

Fate cuocere i fagioli per circa 2 ore a fuoco basso e in un'altra casseruola fate cuocere il farro per circa 50 minuti. Quando il farro sarà cotto scolatelo e tenetelo da parte. Passare i fagioli cotti al passaverdura ed aggiungere il loro liquido di cottura.

Preparate un trito di rosmarino (utilizzare solo le foglioline) aglio e pancetta. Rosolare il tutto con 3 cucchiaini d'olio extra vergine d'oliva, aggiungere la purea di fagioli, il farro, unire l'acqua calda necessaria, regolate il sale e fate insaporire per qualche minuto e servite.

Ceci e farro (farro intero)

Ingredienti: Ceci, farro intero, cipolla, sedano, carota, olio extra vergine di oliva, sale, pepe.

Mettere in ammollo il farro ed i ceci in recipienti separati tutta la notte (il farro intero perlato non necessita del tempo di ammollo e cuoce in 20/30 minuti). Lessate i ceci ed il farro in abbondante acqua salata.

Preparate un soffritto con cipolla, sedano, carota olio extra vergine di oliva, aggiungete i ceci con un po' del liquido di cottura ed il farro scolato. Far insaporire il tutto, regolare il sale ed il pepe. Condire con olio extra vergine di oliva.

Verdura di farro (farro intero)

Ingredienti: farro intero, zucchine, patate, fagiolini verdi, carote o altre verdure simili a piacere pancetta, aglio, olio extra vergine di oliva, sale, peperoncino.

Ponete il farro in ammollo in abbondante acqua per circa 12 ore (il farro intero perlato non necessita del tempo di ammollo e cuoce in 20/30 minuti). Trascorso tale tempo cuocerlo 50 minuti e farlo riposare per almeno 1 ora nella sua acqua di cottura. Tagliate le verdure a cubetti e lessatele in acqua salata, scolatele ed unitele al farro anch'esso già bollito scolato e lasciato riposare. In un tegamino a parte soffriggere lentamente 4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, la pancetta a pezzetti, l'aglio schiacciato ed il peperoncino.

Condite con il soffritto il farro e le verdure ancora calde. Mescolate bene e servite come primo o secondo piatto, ma anche come ottimo contorno per carni grigliate.

Minestra di Ceci

Ingredienti: Ceci, olio extra vergine di oliva (o lardo), aglio, rosmarino, sale

Mettere in ammollo i ceci tutta la notte, lessarli in abbondante acqua. Preparate un soffritto con olio extra vergine di oliva, (noi usiamo un battuto di lardo) 2 spicchi di aglio, un rametto di rosmarino, un po' di pomodoro, alcune foglie di bietole crude tritate finemente, lasciare insaporire, togliere l'aglio ed il rosmarino versare il condimento nella pentola insieme ai ceci far bollire qualche minuto. La minestra è pronta per essere servita sopra fette di pane tostato.(si possono cuocere nel brodo sia i quadrucci sia i maltagliati).

Lenticchie (ricetta tradizionale)

Ingredienti: lenticchie, (circa 100 g. a testa), 1 carota, sedano, 1 cipolla, aglio, alcune foglie di spinaci, 3 o 4 pomodori pelati, sale.

Lavate e ripulite da eventuali impurità le lenticchie mettetele al fuoco in acqua salata, con 1 carota, un po' di sedano, una cipolla. Lasciate bollire lentamente per 20 minuti circa fino a completa cottura. Preparate un soffritto con olio e aglio, (a piacere potete aggiungere alcune foglie di spinaci crude tritate) unire un po' di pomodori pelati, salate. Unite il soffritto alle lenticchie con la quantità di liquido di cottura necessario, lasciate insaporire e servire con fettine di pane tostato.

Zuppa di legumi e cereali o (Imbrecciata)

Ingredienti: Misto legumi, cipolla, pomodori pelati, maggiorana, olio extra vergine di oliva o lardo, sale, pepe.

Questa zuppa, nell'alta valle del Tevere, si cucinava soprattutto a Capodanno per propiziarsi un buon raccolto, per prepararla potete usare il nostro **Misto Legumi**. Mettete a bagno per circa 12 ore la quantità di prodotto che intendete cucinare, (circa 170 g. per persona) mettetelo quindi in una pentola con acqua fredda e portatelo ad ebollizione, lasciatelo cuocere a fuoco lento per circa un'ora e mezza.

Preparate un soffritto da unire al misto Legumi e Cereali cotti e scolati, con cipolla, olio extra vergine di oliva, (noi usiamo un battuto di lardo) pomodori pelati, alcune foglioline di maggiorana, lasciare insaporire a fuoco lento, regolate il sale ed il pepe. Se intendete preparare una zuppa aggiungete un po' del liquido di cottura

Il Misto di Legumi è ottimo anche condito semplicemente con olio extra vergine di oliva.

Minestra di cicerchie (ricetta tipica)

Ingredienti: cicerchie, aglio, rosmarino, pomodori pelati, olio extra vergine di oliva.

Cuocere le cicerchie (circa 170 g. per persona) secondo le indicazioni date, nel frattempo preparate un soffritto con olio extra vergine di oliva, aglio, rosmarino, aggiungere i pomodori pelati, lasciare insaporire per qualche minuto, togliere il rosmarino.

Aggiungere la salsa alle cicerchie e terminare la cottura. Regolare di sale e pepe. La buccia delle cicerchie rimane sempre un po' dura quindi consigliamo di passare tutte o almeno una parte delle cicerchie con il passaverdura.

Bruschetta di Cicerchie

Ingredienti: Cicerchie, pane, aglio, olio extra vergine di oliva, sale, pepe.

Dopo il necessario ammollo, fate cuocere le cicerchie in poca acqua e aggiungete sale e pepe a fine cottura. Scolatele e passatele al passaverdura, ottenendo così una crema densa. Aggiungete dell'olio extra vergine di oliva, spalmate il passato su fette di pane abbrustolito strofinate con aglio e condite con un pizzico di pepe. Per rendere ancora più gustosa questa bruschetta potete aggiungere anche delle fette di Tartufo Nero o Bianchetto.

Zuppa di Farro con Porcini

Ingredienti: Farro intero, cipolla, olio extra vergine di oliva, funghi porcini secchi,

Lessare il farro intero (circa 170 g. per persona), preparare un soffritto con cipolla, olio extra vergine di oliva. Aggiungere alcuni funghi porcini secchi (per 500 g. di farro circa 20 g. di funghi lavati e tagliati a piccoli pezzi.) Unire il soffritto al farro cotto. Per la zuppa aggiungere l'acqua di cottura del farro, salare a piacere. Questa preparazione si presta anche ad essere servita come contorno in questo caso il farro deve essere scolato dall'acqua di cottura.

