



### **Tagliatelle al tartufo bianco**

Ingredienti per 4 persone.

Far cuocere circa 400gr. di tagliatelle,preferibilmente fatte a mano,condire con del burro scaldato insieme a 20/30 gr. di tartufo bianco,aggiungere scaglie di parmigiano reggiano o grana e un pizzico di pepe.Quando il piatto è finito, affettare (preferibilmente con l'apposita taglierina) del tartufo bianco a fettine sottili sopra le tagliatelle fumanti.

### **Risotto alla crema di tartufo e porcini**

Fate cuocere il riso e aggiungete durante la cottura del brodo caldo.In un altro tegame,fate rosolare della cipolla nel burro,poi aggiungete un po' di crema di tartufo e porcini (60/70gr.) e fate scaldare per pochi minuti.Prima che il riso sia cotto del tutto,aggiungete la vostra salsa e fate finire di cuocere ,dopodiché potrete aggiungere del parmigiano grattugiato.Servite il piatto ben caldo.

### **Polenta al tartufo bianco**

Fare soffriggere del vitello macinato in circa 50 gr. di burro, insieme a sedano carota e cipolla tritati. Fare evaporare del vino bianco per profumare il tutto....condire con sale e pepe, poi aggiungere della salsa di pomodoro e fare cuocere finchè si sarà ristretta.In una pentola fare bollire l'acqua o a scelta del brodo e cominciare a far cadere la farina a pioggia avendo cura di mescolare in modo continuo con un cucchiaio di legno per evitare la formazione di grumi. I tempi per la cottura sono di circa un'ora. A cottura ultimata versare la polenta su delle scodelle e condirla con burro e parmigiano e la salsa di pomodoro. Per il tocco finale, affettate sopra delle

sottili fette di tartufo bianco fresco.

### **Tagliolini al Carpaccio di tartufi**

Fate cuocere dei tagliolini in abbondante acqua salata, scolateli bene e gettateli in una padella dove avrete precedentemente scaldato il nostro carpaccio di tartufi con del burro e un po' di brodo. Servite ben caldi e cosparsi di parmigiano grattugiato.

### **Tagliatelle all'Albese**

Risotto, spaghetti. Al momento di servire la pasta o il riso, cioè quando già si trova sul piatto di portata ed è condita regolarmente con sugo di carne e formaggio delizioso, cospargere a fettine sottilissime i tartufi d'ALBA e versare sopra un cucchiaino di burro fuso ben caldo.

### **Bagna caoda**

Piatto caratteristico Albese. 200 gr. di olio d'oliva, 150 gr. di burro, 8 spicchi di aglio affettati, 6 acciughe spinate. Si cuoce lentamente senza che l'aglio si colorisca. Si serve nel pentolino di cottura posato su un fornellino o brace perché la bagna si deve mantenere ben calda. I tartufi di ALBA si mettono in fettine sottili al momento di servire. A tavola si intinge Cardi, peperoni, sedani, ecc... patriarcalmente nel pentolino comune, oppure più elegantemente si può servire in appositi piccoli pentolini personali. Ottima l'aggiunta di panna montata a cottura ultimata.

### **Risotto all'olio aromatizzato al tartufo bianco**

Ingredienti: per 6 persone: 500 gr. di riso; 80 gr. di burro; 200 gr. di funghi Porcini o Champignons freschi; un pezzetto di cipolla; 2 cucchiaini da tavola di Olio al tartufo bianco. Far rosolare la cipolla in un tegame con il burro; aggiungere i funghi e lasciarli scaldare per 2 minuti; quindi aggiungere il riso. Per la cottura del riso, aggiungere del brodo caldo a mestoli, gradualmente fino ad ultimare la cottura del riso. Togliere dal fuoco ed aggiungere il parmigiano e l'olio al tartufo bianco. Servire immediatamente.

