

SPOLETO TIPICA – IL TARTUFO

“CIGNI” AL PROSCIUTTO E TARTUFO

Passare al cutter 150 g circa di prosciutto di Norcia con 100 g di prosciutto cotto fino a ridurlo in fine poltiglia, profumate il composto con una grattata di tartufo, pepe bianco e qualche goccia di Cognac. Incorporate mezzo dl di panna fresca montata. Farcite con il composto ottenuto dei cigni di pata choux (pasta per bignè).

CROSTONCINI DELIZIOSI AL TARTUFO Preparare dei piccoli crostoncini di pane tostarli ed adagiarvi sopra con l’ aiuto di un sacco a poche della crema di gorgonzola (ottenuta lavorando il gorgonzola con della panna montata) , decorare con delle fettine di pere leggermente caramellizzate in forno con zucchero di canna e un pizzichino di sale. Servire con del miele amalgamato con scaglie di tartufo.

TURBANTI DI ZUCCHINE CON CAPRINO AL TARTUFO

Lavare le zucchine, tagliarle a fette e grigliarle leggermente .

A parte lavorare il formaggio caprino con il tartufo grattugiato fino ad ottenere una crema soffice e profumata. Disporre la crema al centro della fettina di zucchine ed arrotolarle formando degli involtini, poi fermarli con uno stecchino di legno. Cospargere con tartufo in scaglie e olio, decorare con bacca di ribes.

TOZZETTI DI NOCCIOLE E TARTUFO: disporre a fontana 700 g di farina, incorporare 200 g di zucchero, 150 g di burro ammorbidito, 150 g di nocciole tostate e sminuzzate , 3 uova, 100 ml di rum, scaglie di tartufo ed infine una bustina di lievito x dolci.

Ricavare dei filoncini da cuocere in forno a 180°. Tagliare a modo tozzetto e far gratinare nuovamente in forno. Servire con salsa ristretta al Sagrantino o di Trebbiano Spoletino.

CREMA TIRAMISU’ AL TARTUFO lavorare 5 tuorli d’ uova con 5 cucchiaini di zucchero unire 500 g di mascarpone 3 albumi montati a neve e tartufo macinato . Disporre sul fondo di bicchierini da finger degli amaretti sminuzzati, con l’ aiuto di un sacco a poche inserire la crema di mascarpone e decorare con tartufo a scaglie e cacao amaro .