

RICETTARIO

CROSTINI DI ACCIUGHE AL TARTUFO

INGREDIENTI PER 4\6 PERSONE :

8 fette di pane abbrustolito, 3 filetti di acciuga, un tartufo nero di Bagnoli Irpino, 2 cucchiaini di crema di tartufi, uno spicchio d'aglio, olio extravergine d'oliva, sale Q.B.

PREPARAZIONE:

Pulire accuratamente i tartufi. Schiacciate lo spicchio d'aglio e fatelo dorare in una padella con un fondo d'olio. Togliete la padella dal fuoco, eliminate l'aglio e unite all'olio caldo i filetti d'acciuga in piccoli pezzetti; mescolate schiacciando leggermente con una forchetta e rimettete su a fuoco lento. Aggiustate di sale e unite i tartufi grattugiati e la crema di tartufo. Lasciate cuocere a fuoco moderato per alcuni minuti. Fate dorare velocemente in poco olio caldissimo le fette di pane tagliate a triangolo, trasferitele sulla griglia del forno e cuocetele per circa 2 minuti. Disponetele su un piatto da portata possibilmente caldo, spalmatele con il composto di tartufi e acciughe e portate il tutto in tavola.

CROSTINI AL PROSCIUTTO COTTO E TARTUFO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE :

8 fette di pane abbrustolito, 150 gr di prosciutto cotto a fettine, un tartufo nero di Bagnoli Irpino, 150 gr di mozzarella.

PREPARAZIONE:

Tagliate le fette di pane a triangoli che appoggerete poi sopra una teglia oliata. Arrotolate delle fettine sottilissime di prosciutto e mettetele sopra le porzioni di pane. Affettate la mozzarella e ponetela sopra il prosciutto. Aggiungete sopra la mozzarella il tartufo tagliato a lamelle sottili e ponete a gratinare in forno fino a che la mozzarella si sarà sciolta. Servite i crostini ancora caldi.

CROSTINI DI TARTUFO NERO DI BAGNOLI IRPINO

INGREDIENTI PER 12 CROSTINI :

12 fette di pan carrè, 50 gr di tartufo nero di Bagnoli Irpino, 50 gr di burro, 2 cucchiai di parmigiano grattugiato, mezzo limone spremuto, uno spicchio d'aglio.

PREPARAZIONE:

Mettere il burro insieme ad uno spicchio d'aglio tritato fine e fare fondere a fuoco basso. Pulire i tartufi leggermente con un coltellino e sciacquarli appena in acqua tiepida, grattugiarli unendoli al burro fuso. Scaldare per pochi minuti senza farli soffriggere e mescolare. Aggiungere il parmigiano grattugiato e un goccio di brodo se l'impasto risulta troppo denso. Prima di togliere dal fuoco mettere il succo di limone e un po' di buccia grattugiata. Dopo aver fatto abbrustolire i crostini spalmare la crema ottenuta e servire ben caldo.

Si consiglia di accompagnare con del buon vino bianco da tavola.

BRUSCHETTA CLASSICA AL TARTUFO NERO DI BAGNOLI IRPINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE :

4 fette di pane casereccio, tartufo nero di Bagnoli Irpino, spicchi d'aglio, olio extra vergine d'oliva.

PREPARAZIONE:

Tagliate 4 fette di pane casereccio. Abbrustolitele sulla graticola. Grattugiate il tartufo e mettetelo in una ciotola con uno spicchio d'aglio e 3 cucchiai di olio. Lavorate bene con una forchetta, riducendo il tutto ad una salsetta saporita. Spalmate con questa le fette di pane, aggiungete un po' di sale e servite il tutto subito.

AGNOLLOTTI AL BURRO TARTUFATO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE :

500 gr. ravioli freschi, 100 gr. Burro (oppure panna da cucina), crema di tartufo nero di Bagnoli Irpino, 3/4 cucchiaini di Grana Padano, sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Riempite una grossa pentola con dell'acqua, salatela e quando bolle tuffate gli agnolotti che dovranno cuocere per circa 5 minuti a fuoco basso. Scolateli e versateli in un tegame dove avrete fatto sciogliere il burro.



Mescolate con delicatezza, aggiungete il Grana Padano, aggiustate di sale, di pepe ed unite, a vostro piacere, un po' di crema di tartufo.

Date un'ultima mescolata e servite subito.

Nel caso abbiate un tartufo nero, omettete il grana grattugiato e la crema di tartufi.

FETTUCCINE AL TARTUFO NERO DI BAGNOLI IRPINO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE :

600 gr di tagliatelle fresche all'uovo, olio, aglio, 60 gr di burro (oppure panna da cucina), parmigiano, un tartufo nero di Bagnoli Irpino.

PREPARAZIONE:

Mettete in una padella 2 dita d'olio e fate dorare uno spicchio d'aglio, dopo di che togliete l'aglio e fate sciogliere il burro. Diminuire il fuoco e lasciar soffriggere per 2 minuti circa. Scaldare in acqua bollente le fettuccine, scolate e condite con salsa preparata e parmigiano grattugiato. Stufare per 2 o 3 minuti e servite con un'abbondante grattugiata di tartufo.



MACCHERONI GRATINATI AL TARTUFO NERO DI BAGNOLI IRPINO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE :

500 gr di maccheroni, 150 gr di burro (oppure panna da cucina), 1 litro di latte, 70 gr di farina, 200 grammi di prosciutto cotto, 100 gr di Pecorino bagnolese e 1 tartufo nero.

PREPARAZIONE:

Sciogliere il burro in un tegame, aggiungere la farina, per ultimo aggiungere il latte bollente e la besciamella è fatta.

Fate cuocere i maccheroni in abbondante acqua salata, scolateli al dente e poneteli in una pirofila con la besciamella, il prosciutto, il pecorino ed il tartufo, rimescolate il tutto, fate gratinare per una decina di minuti in forno. Prima di servire grattugiate ancora un po' di tartufo.

GNOCCHI DI PATATE CON SCAMORZA E TARTUFO NERO DI BAGNOLI IRPINO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE :

600 gr di gnocchi di patate, 100 gr di scamorza, 1 tartufo nero, grana padano grattugiato, burro e sale q.b.

PREPARAZIONE:

Immergete gli gnocchi in acqua salata bollente e scolateli man mano che vengono a galla. Passateli in un piatto di portata caldo, copriteli di fettine sottilissime di scamorza e spolverate col grana padano grattugiato, poi ricopriteli di burro precedentemente sciolto sul fuoco. Infine cospargeteli con abbondante tartufo nero tagliato a fettine con l'apposito attrezzo.

Servite a caldo.

POLENTA E FORMAGGIO FRITTI CON TARTUFO NERO DI BAGNOLI IRPINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE :

600 gr di polenta, 300 gr di formaggio (scamorza o mozzarella), uova sbattute, pan grattato, olio d'oliva, 1 tartufo di circa 30\40 gr.

PREPARAZIONE:

Fare una normale polenta condita con olio, parmigiano. Quando si indurisce versarla su un tavolo di marmo bagnato di acqua dandole uno spessore di circa 2 cm. Lasciare raffreddare. In un secondo tempo ritagliare la polenta ed il formaggio a cubetti. Infilzare con degli stecchini di legno un cubetto di polenta e uno di formaggio aggiungendo il tartufo tra un cubetto e l'altro. Passare gli spiedini nell'uovo sbattuto un po' salato e nel pan grattato e friggerli in abbondante olio d'oliva. Da servire ben caldi.

RAVIOLI DI RICOTTA AL TARTUFO NERO DI BAGNOLI IRPINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE :

400 gr. ravioli freschi, 45 gr di burro (oppure panna da cucina), tartufo nero, 30 gr di grana padano, sale q.b..

PREPARAZIONE:

Cuocere i ravioli al dente in abbondante acqua salata e bollente. Scolare i ravioli e ripassare velocemente in padella aggiungendo burro e tartufo, e spolverare con grana padano grattugiato a piacere.

Servire subito a caldo .



RISOTTO AL GRANA PADANO TARTUFATO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE :

480 gr di riso, 60 gr di burro, 100 gr di grana padano grattugiato, un cucchiaio di panna, 30 gr di tartufo nero di Bagnoli irpino pulito e sale q.b.

PREPARAZIONE:

Fate cuocere il riso nella maniera tradizionale e aggiungete a fine cottura il burro, la panna, il grana padano e metà del tartufo nero pulito e tagliato a fettine sottili con l'apposito utensile. Amalgamate il tutto e servite ben caldo guarnendo ogni piatto con il rimanente tartufo sempre a fettine sottili.

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E AL TARTUFO NERO DI BAGNOLI IRPINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE :

400 gr di riso, un tartufo nero, 500 gr di funghi porcini, pecorino bagnolese grattugiato, olio extravergine, uno spicchio d'aglio, prezzemolo, sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Cuocete il riso nella maniera tradizionale. Tagliate i funghi porcini e fateli soffriggere in padella con uno spicchio d'aglio. Mettete il riso in una pirofila e aggiungete i funghi cotti in precedenza con del tartufo grattugiato ed amalgamate il tutto.

Decorate il piatto con del prezzemolo, pecorino e con il restante tartufo.

FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI E AL TARTUFO NERO DI BAGNOLI IRPINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE :

400 gr di tagliatelle fresche all'uovo, un tartufo nero, 500 gr di funghi porcini, pecorino bagnolese grattugiato, olio extravergine, uno spicchio d'aglio, sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Fate cuocere le tagliatelle in acqua bollente e salata. Cominciate a tagliare i funghi porcini e fateli soffriggere in padella con uno spicchio d'aglio. Scolate le tagliatelle e saltatele in padella e aggiungendo i funghi cotti in precedenza con del tartufo grattugiato ed amalgamate il tutto. Decorate il piatto con del pecorino e con il restante tartufo.



COTOLETTE AL TARTUFO NERO DI BAGNOLI IRPINO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE :

6 cotolette di vitello, 2 uova, 100 gr di tartufo nero, 100 gr di pecorino bagnolese, 200 gr di mozzarella fresca, pane grattugiato, olio d'oliva, sale e pepe Q.B.

PREPARAZIONE:

Sbattere le uova in una scodella con un pizzico di sale e pepe. Passate le cotolette nell'uovo sbattuto ed impanarle nel pane grattugiato passato al setaccio. Friggere in olio d'oliva fino ad ottenere una bella doratura.

A parte preparate un impasto formato da mozzarella e pecorino tagliati a piccoli cubetti e mescolati assieme a 20\30 gr di tartufo nero fresco grattugiato. Disponete le cotolette impanate e fritte in una teglia. Ricoprite con il trito di formaggio e tartufo precedentemente preparato.

Mettere in forno già caldo il tempo necessario per far fondere i formaggi. Sfornate e servite in tavola a caldo con altro tartufo fresco grattugiato.

FRITTATA AL TARTUFO NERO DI BAGNOLI IRPINO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE :

9 uova, 100 gr di tartufi neri tagliati a fettine, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

PREPARAZIONE:

Sbattere le uova in una scodella, conditele con il sale ed un pizzico di pepe, unite il tartufo e mescolate bene. Fate scaldare in una padella l'olio extravergine d'oliva e versatevi il composto preparato. Muovete continuamente la padella per evitare che le uova si attacchino e quando la parte inferiore si sarà rappresa, rigirare la frittata fino a cottura ultimata.

Servire a caldo.

SCALOPPINA AL TARTUFO NERO DI BAGNOLI IRPINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE :

8 fettine di vitello, crema di tartufo, 1/2 bicchiere di vino bianco, olio di oliva, farina, sale Q.B.

PREPARAZIONE:

Infarinare e friggere in una padella 8 fettine di noce di vitello con l'olio d'oliva a fuoco medio. Salate a cottura ultimata e tenetele in caldo a parte. Eliminare dai fondi di cottura i residui di farina, versate il mezzo bicchiere di vino e 4 cucchiai di crema di tartufo. Mettete le scaloppine e fatele mantecare nel miscuglio di vino e crema di tartufo per qualche minuto a fuoco medio.

Servitele molto calde.

FILETTO DI MANZO AL TARTUFO NERO DI BAGNOLI IRPINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE :

4 fette di filetto spesse 3 cm, olio extravergine di oliva, 50 gr. Di tartufo, aceto balsamico, sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Fate cuocere il filetto alla griglia; preparare in un tegame olio, sale, pepe, qualche goccia di aceto balsamico, il tartufo a fettine. Disponete il filetto cotto e tagliato a fette nel tegame e passarlo a fuoco vivace affinché il filetto si insaporisca del condimento.

FETTINE DI POLLO AL TARTUFO NERO DI BAGNOLI IRPINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE :

4 fettine di pollo, 200 gr di scamorza, 1\2 bicchiere di vino bianco, farina, olio, burro, tartufo nero di Bagnoli Irpino, sale Q.B.

PREPARAZIONE:

Prendete le fette di pollo, infarinatele e fatele dorare in olio e burro. Aggiungete il sale, una spruzzata di vino bianco e lasciate insaporire il tutto per 2 minuti. Prendete una teglia stendete le fettine col sugo della cottura precedente e poggiategli sopra ad ognuna una fetta di scamorza. Mettetele in forno per qualche minuto, il tempo di far sciogliere il formaggio.

Servite con un'abbondante grattugiata di tartufo.

SCAMORZA AL FORNO CON TARTUFO NERO DI BAGNOLI IRPINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE :

1 scamorza fresca, 80 gr di tartufo nero di Bagnoli Irpino, burro.

PREPARAZIONE:

Tagliate la scamorza a fette e adagiatela nel tegamino imburrato. Infornate il tutto e lasciate cuocere per il tempo necessario alla mozzarella di fondere. Togliete il tegamino dal forno e servite con un'abbondante grattugiata di tartufo.



ARISTA DI MAIALE AI FUNGHI PORCINI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE :

8 fettine di arista di maiale, 400gr. di funghi porcini, uno spicchio d'aglio, olio, prezzemolo, sale q.b.

PREPARAZIONE:

Tagliate i funghi porcini e fateli soffriggere in padella con olio e uno spicchio d'aglio. In un'altra padella unta di olio fate dorare le fette di arista. A cottura giusta unite i funghi e fate insaporire per qualche minuto. Spolverate del prezzemolo prima di servire.



SCALOPPINA AI FUNGHI PORCINI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE :

8 fettine di carne di vitello, farina, uno spicchio d'aglio, olio, 1\2 bicchiere di vino bianco, 400gr. di funghi porcini, prezzemolo, sale q.b.

PREPARAZIONE:

Preparate i funghi porcini, tagliateli a pezzi e fateli dorare nell'olio con un po' d'aglio e salate a piacere. Prendete le fettine di vitello, passatele nella farina e mettetele a cuocere in una padella con un po' d'olio a fuoco medio. A cottura ormai ultimata aggiungete i funghi unitamente al vino bianco e fate insaporire il tutto per circa un minuto. Aggiungete del prezzemolo e servite.

ASPARAGI AL TARTUFO NERO DI BAGNOLI IRPINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE :

un mazzo di asparagi, 100 gr. di scamorza fresca, una noce di burro, un tartufo nero di Bagnoli Irpino, sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Lavate gli asparagi e toglietegli la parte più dura. Metteteli a sbollentare, una volta cotti disponeteli su di una pirofila da portata, aggiungete del burro e la scamorza a pezzetti molto piccoli e poneteli in forno a 160°, il tempo necessario affinché la scamorza si fonda totalmente. Sfornate gli asparagi e cospargete sopra una generosa pioggia di fettine di tartufo nero di Bagnoli Irpino.

INSALATA BAGNOLESE DI TARTUFO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE :

200 gr. di tartufo nero di Bagnoli Irpino, 10-12 filetti d'acciughe, 15 olive snocciolate, 100 gr. di peperoni sott'aceto, sale q.b.

PREPARAZIONE:

Affettate il tartufo a lamelle sottili in un'insalatiera. Versate l'olio, le olive, i peperoni e le acciughe spezzettate nell'insalatiera e salate poco. Lasciate riposare il tutto per almeno 2 ore prima di servire in modo che i sapori si amalgamino.



MELANZANE RIPIENE AL TARTUFO NERO DI BAGNOLI IRPINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE :

un kg. Di melanzane rotonde piccole, 100 gr. Di mortadella, 80 gr. Di tartufo nero, 3 uova, latte, pan grattato, mollica di pane, grana padano, 3 spicchi d'aglio, maggiorana, olio extra vergine d'oliva, sale q.b. e un pizzico di noce moscata.

PREPARAZIONE:

Fate scottare le melanzane in una pentola di acqua bollente, tagliatele a metà e senza romperle toglieteli la polpa e tenetela da parte. Pulite il tartufo, tritatelo, e saltatelo in olio bollente. Tritate la polpa di melanzane, la mortadella, l'aglio, la mollica di pane (che avrete messa precedentemente a bagno nel latte e strizzata). Mettete tutto in una bacinella e unite il grana padano grattugiato, le uova, la maggiorana, la noce moscata, il sale e aggiungete il tartufo. Amalgamate bene il tutto e riempite ad una ad una le melanzane. Ricoprite il ripieno col pan grattato e disponete le melanzane in tegame unto di olio. In forno a 180° gradi per circa 30 minuti.

INSALATA DI TARTUFO NERO DI BAGNOLI IRPINO E PATATE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE :

4 tartufi neri freschi, 600 gr di patate, 2 fettine di prosciutto grasso, 1 noce di burro, 1 confezione piccola di panna da cucina, 1 spicchio di aglio, 1 foglia di alloro, sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Fate cuocere le patate con la buccia; profumare l'acqua di cottura con una foglia di alloro e con uno spicchio di aglio con la pelle e salare.

Tagliate le fette di prosciutto in due e avvolgete ogni tartufo(che avete pulito precedentemente), in mezza fetta di prosciutto dopo averla pepata leggermente, avvolgere gli involtini che avete ottenuto in carta da forno appena imburrata e fate cuocere nel forno a 200° per 10-12 minuti, secondo la grossezza dei tartufi.

Quando le patate sono cotte, toglietegli la pelle e tagliatele a spicchi. Aprite la carta forno, estraete i tartufi avvolti nel prosciutto e tagliateli in due o tre pezzetti e unite alle patate.

Ponete l'insalata in una insalatiera riscaldata in precedenza, deponete alcuni cucchiari di panna da cucina al centro e servite in tavola.

RUCOLA E PARMIGIANO CON TARTUFO NERO DI BAGNOLI IRPINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE :

2 mazzetti di rucola,100 gr. Di parmigiano,un tartufo nero di Bagnoli Irpino,1 limone,olio extravergine di oliva,sale.

PREPARAZIONE:

Lavate la rucola e sceglierela per bene,togliendo qualche foglia malandata. Tagliate il parmigiano a scaglie. Mettete nell'insalatiera la rucola e il parmigiano,condite con il succo del limone,l'olio,il sale e mescolate il tutto.Fate un'abbondante grattugiata di tartufo e servite.

