



RICETTE AL
TARTUFO

MARTELLI FABIANO 

Tartufi dal 1976

INDICE



| | |
|--|----|
| FONTINA-BASED FONDUTA WITH WHITE TRUFFLE | 2 |
| FONDUTA DI FONTINA AL TARTUFO BIANCO | 3 |
| RISOTTO WITH WHITE TRUFFLE | 4 |
| RISOTTO AL TARTUFO BIANCO | 5 |
| PIE WITH BLACK TRUFFLE | 6 |
| SFORMATINO AL TARTUFO NERO | 7 |
| ROASTBEEF WITH BLACK TRUFFLE | 8 |
| ROASTBEEF AL TARTUFO NERO | 9 |
| ESCALOPES WITH TRUFFLE | 10 |
| SCALOPPINE AL TARTUFO | 11 |
| STUFFED AUBERGINES WITH BLACK TRUFFLE | 12 |
| MELANZANE RIPIENE AL TARTUFO NERO | 13 |

FONTINA-BASED FONDUTA WITH WHITE TRUFFLE

(doses to 4 people)

Ingredients:

450 gr. of fontina
0,4 litre of whole milk
4 egg yolks
half a tablespoon of flour type 00
20 gr. of butter
40 gr. of white truffle
1 baguette

Preparation:

Slice the fontina finely, put it in a bowl, cover with milk and let stand at least 2 hours.

Meanwhile, clean the white truffle removing all ground pieces with a small brush and slice the truffle finely.

Slice the baguette and toast the slivers into the oven preheated at 180° C. Melt the butter into a pot, pour the flour and add the fontina with milk little by little, stirring well without lumping it up. Cook over a moderate flame, constantly stirring with a whisk until the fontina starts melting. Increase the heat and add egg yolks one by one, keep stirring.

When the fonduta will have a smooth and a creamy texture, take the pan off the burner and put the contents in small bowls. Sprinkle white truffle slivers over each portion and combine with bread croutons.

FONDUTA DI FONTINA AL TARTUFO BIANCO

(dosi per 4 persone)

Ingredienti:

450 gr. di fontina
4 dl. di latte intero
4 tuorli
1/2 cucchiaino di farina di tipo 00
20 gr. di burro
40 gr. di tartufo bianco
1 filone di pane tipo baguette

Preparazione:

Affettate sottilmente la fontina, trasferitela in una terrina, coprite con il latte e lasciate riposare per almeno 2 ore. Nel frattempo pulite con delicatezza il tartufo bianco eliminando con lo spazzolino i residui di terra e, tramite l'apposito utensile, riducetelo a lamelle sottilissime.

Tagliate la baguette a fettine, che tosterete nel forno preriscaldato a 180 °C. Sciogliete il burro in una casseruola, stemperatevi la farina e aggiungete poco alla volta la fontina con il latte, mescolando bene affinché non si formino grumi. Lasciate cuocere a fiamma moderata, mescolando in continuazione con una frusta finché il formaggio inizierà a filare. Aumentate l'intensità della fiamma e incorporate uno alla volta i tuorli, sempre continuando a mescolare.

Non appena la fonduta smetterà di filare al contatto con la frusta e assumerà una consistenza liscia e cremosa, togliete la casseruola dal fuoco e suddividete il contenuto nelle ciotoline individuali. Cospargete ogni porzione con qualche lamella di tartufo e accompagnate con crostini di pane.



RISOTTO WITH WHITE TRUFFLE

(doses to 6 people)

Ingredients:

480 gr. of rice
200 gr. of butter
a tablespoon of chopped onion
200 gr of grana padano
1 litre of meat soup
1 glass of white wine
100 gr. of white truffle
extra-virgin olive oil

Preparation:

In a large pan, sauté half of the butter with onion. Pour the white wine, allow to evaporate and wait for until the onion gets split.

Add the rice, stir and pour the meat soup (a ladle at a time), keep stirring and almost cook.

Take the pan off the burner, season the rice with left butter, grana padano and half of sliced white truffle.

Bring the rice to boil again, then take it off and pour into a hot tureen.

Garnish with left sliced white truffle and serve.

RISOTTO AL TARTUFO BIANCO

(dosi per 6 persone)

Ingredienti:

480 gr. di riso
200 gr. di burro
un cucchiaio di cipolla tritata molto fine
200 gr. di grana padano
1 litro di brodo di carne
1 bicchiere di vino bianco
100 gr. di tartufi bianchi
olio extravergine d'oliva

Preparazione:

Fate soffriggere in una pentola capiente, metà del burro con la cipolla. Bagnate con il vino bianco, lasciate evaporare ed attendete che la cipolla arrivi quasi a disfarsi.

Unite il riso, mescolate e versate il brodo (un mestolo per volta) mescolando sempre e portate quasi a cottura. Togliete la pentola dal fuoco, condite il riso con il burro rimasto, il grana padano, ed una metà dei tartufi bianchi affettati fini.

Riportate ad ebollizione il riso, quindi ritiratelo definitivamente e versatelo in una zuppiera calda. Guarnite con i restanti tartufi affettati e servite.



PIE WITH BLACK TRUFFLE

(doses to 6 people)

Ingredients:

0,5 litre of besciamella (béchamel)
120 gr. of fontina
30 gr. of grated grana padano
3 eggs
crumbs of 2 rolls
120 gr. of grinded black truffle
thyme
salt and pepper to taste

Preparation:

Mix the besciamella with all ingredients and pour into a non-stick mould, or into a greased oneorinto covered with flour one.

Put the mould into the oven at 200° C for about 30 minutes.

Serve hot, warm or cold during warm weather.

SFORMATINO AL TARTUFO NERO

(dosi per 6 persone)

Ingredienti:

1/2 litro di besciamella molto densa
120 gr. di fontina
30 gr. di grana padano grattugiato
3 uova
la mollica di due panini
120 gr. di tartufo nero tritato
timo
sale e pepe q.b.

Preparazione:

Alla besciamella unite tutti gli ingredienti e versate il composto in uno stampo antiaderente oppure imburato ed infarinato.

Ponetelo stampo in forno per circa 30 minuti a 200 °C.

Servire caldo, tiepido o anche freddo nella stagione calda.



ROASTBEEF WITH BLACK TRUFFLE

(doses to 4 people)

Ingredients:

800 gr. of beef steak
3 medium-sized black truffles
extra-virgin olive oil
butter
salt and pepper to taste

Preparation:

Pierce the beef steak from side to side and put into the whole black truffles, previously carefully cleaned.
Cover the beef steak, put it in a cool place and let it rest for about 10 hours, so it can get truffle smell and taste.
Then, oil and grease the beef steak abundantly, season with salt and pepper and put into the oven at 200° C.
After a quarter of cooking, lower the heat, turn it, oil and grease again.
Regarding the cooking, if You like it rare, it will need only 10 minutes more.
If You like it just browned, it will need 20 minutes more. If You like it well done, it will need 30 minutes of cooking.

ROASTBEEF AL TARTUFO NERO

(dosi per 4 persone)

Ingredienti:

800 gr. di filetto di manzo
3 tartufi neri medi
olio extravergine d'oliva
burro
sale e pepe q.b.

Preparazione:

Forare il filetto di manzo da parte a parte ed inserire nei fori i tartufi neri interi e puliti accuratamente.
Mettete il filetto così preparato a riposare coperto, in un luogo fresco, per una decina di ore in modo che assuma l'aroma e il sapore dei tartufi.
Successivamente ungete il filetto con olio extravergine d'oliva e burro abbondante, conditelo con del sale e del pepe ed infornatelo in forno a 200 °C.
Dopo un quarto d'ora di cottura circa, abbassate la fiamma, giratelo e continuate ad ungerlo con il burro ed altro olio extravergine.
Per la cottura, se vi piace al sangue basteranno altri 10 minuti. Se vi piace appena rosato ancora 20 minuti. Se vi piace ben cotto serviranno 30 minuti di cottura.



ESCALOPES WITH TRUFFLE

(doses to 4 people)

Ingredients:

8 veal slices
truffle paté
half a glass of Marsala
olive oil
flour
salt to taste

Preparation:

Flour the 8 veal slices and fry into a pan with olive oil over medium heat. At the end of cooking, salt and keep them hot. Remove flour leftovers from the pan, pour half a glass of Marsala and 4 tablespoons of truffle paté. Put the slices into this sauce, over medium heat, for a few minutes. Serve them very hot.

SCALOPPINE AL TARTUFO

(dosi per 4 persone)

Ingredienti:

8 fettine di vitello
paté di tartufo
1/2 bicchiere di marsala
olio d'oliva
farina
sale q.b.

Preparazione:

Infarinare e friggere in una padella 8 fettine di carne di vitello con l'olio d'oliva a fuoco medio. Salate a cottura ultimata e tenetele in caldo a parte. Eliminate dai fondi di cottura i residui di farina, versate il mezzo bicchiere di marsala secco e 4 cucchiari di paté di tartufo. Mettete le scaloppine e fatele mantecare nell'inghottolo per qualche minuto a fuoco medio. Servitele molto calde.



STUFFED AUBERGINES WITH BLACK TRUFFLE

(doses to 4 people)

Ingredients:

1 kg. of round small aubergines
100 gr. of mortadella
80 gr. of black truffle
3 eggs
milk
breadcrumbs
soft inside of bread
grana padano
3 garlic gloves marjoram
extra-virgin olive oil
salt to taste

Preparation:

Sear the aubergines into a pot with boiling water, cut them in half and without splitting them, take the pulp off and put it aside.

Clean the truffle, mince and fry it in boiling oil. Mince aubergines pulp, the mortadella, the garlic and the soft inside of bread (that You previously soaked into milk and then squeezed).

Put everything into a bowl and add grated grana padano, eggs, marjoram, nutmeg and salt.

Add the truffle, too. Mix well and fill the aubergines in one by one.

Cover the aubergines with breadcrumbs and put them into a greased pan; put the pan into the oven at 180° C for about 30 minutes.

MELANZANE RIPIENE AL TARTUFO NERO

(dosi per 4 persone)

Ingredienti:

1 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.

Preparazione:

Fate scottare le melanzane in una pentola d'acqua bollente, tagliatele a metà e senza romperle togliervi la polpa e tenerla 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. 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 un tegame unto in forno a 180 °C per circa 30 minuti.





Via Ca' Maspino, 2 Z.I.
61048 - Sant'Angelo in Vado (PU) ITALY
Tel e Fax. +39 0722.88030

info@martellifabianotartufi.it
www.martellifabianotartufi.it
P.IVA 02636450419

Seguiteci su:  