

Mentre per il botanico le differenze fra il tartufo bianco e quello nero sono minime, in cucina le due specie vengono nettamente distinte secondo un principio essenziale: il tartufo nero va consumato in quantità notevoli, pari a quelle di altre specie vegetali pregiate, mentre quello bianco è, in pratica, un aromatizzante, che trasmette ai cibi soprattutto un profumo, e va quindi impiegato in dosi minime. Altra differenza di base: il nero si consuma cotto, il bianco quasi esclusivamente crudo, affettandolo con l'apposito strumento (una specie di grattugia-affettatrice) direttamente sulla vivanda.

RICETTE CONSIGLIATE

RISOTTO CON I TARTUFI

Dosi per 4-6 pers.

400 g. di riso; 1 bel tartufo bianco; 1 litro circa di ottimo brodo di carne sgrassato; 60 g. di burro; 50 g. di formaggio grana tenerissimo di un pezzo solo; 4 cucch. di formaggio grana grattugiato; sale.

Ponete in una casseruola tre quarti di litro di brodo, portate a ebollizione a fuoco moderato, versatevi il riso, mescolate e lasciate cuocere al dente a pentola scoperta, sempre a fuoco moderato. A cottura ultimata il riso non dovrà essere eccessivamente asciutto; se necessario potrete, durante la cottura, unire ancora qualche cucchiaio di brodo bollente. Mentre il riso cuoce, tenete il burro vicino alla casseruola in modo che si ammorbidisca senza però sciogliersi. Spazzolate intanto il tartufo, eliminando ogni traccia di terra. Con il tagliatartufi tagliate il pezzo di formaggio a sottili scaglie e raccoglietele in un piatto. Appena il riso sarà cotto al punto giusto, toglietelo dal fuoco ed incorporatevi tutto il burro e il formaggio grattugiato. Con un cucchiaio di legno mescolate in modo che gli ingredienti si amalgamino bene e controllate il sale. Versate il riso sul piatto di portata precedentemente riscaldato, distribuite in superficie le scagliette di formaggio e infine, una volta in tavola, affettate sopra al formaggio, con l'apposito utensile, il tartufo, coprendo tutta la preparazione. Servite subito caldissimo.

TORTINO DI TARTUFI E PATATE

dosi per 4 pers.

1 tartufo nero - 800 g. di patate - 30 g. di parmigiano grattugiato - 100 g. di burro fuso - sale e pepe nero.

Spazzolate e lavate bene le patate, quindi fatele lessare piuttosto al dente in una pentola con abbondante acqua salata, scolatele e lasciatele intiepidire. Spazzolate intanto il tartufo e affettatelo sottilmente. Sbucciate le patate e tagliatele a fettine sottili. Mettete un terzo di burro fuso nella pirofila, formate uno strato di patate sulle quali spolverizzerete poco formaggio, sale e pepe macinato al momento e verserete poco burro fuso, quindi distribuite parte del tartufo affettato. Continuate così a strati alternati sino ad esaurimento di tutti gli ingredienti, terminando con le patate sulle quali verserete il burro fuso rimasto. Ponete nel forno già caldo per circa quindici-venti minuti e servite nella stessa pirofila.

PETTI DI POLLO CON TARTUFI

dosi per 4 pers.

4 petti di pollo(circa 600 g.in tutto)-1 tartufo bianco affettato-100 g.di gruyère a sottili fettine-70 g.di burro-1 cucchiaio di farina bianca-4 cucchiari di pane grattugiato-2 uova-sale.

Lavate,asciugate e infarinate i petti di pollo.Sbattete leggermente le uova con un pizzico di sale,immergetevi i petti di pollo,quindi passateli nel pane grattugiato,premendoli con il palmo della mano perchè il pane possa aderire bene.Fate sciogliere in una pirofila il burro a lieve calore,ponetevi la carne e fate rosolare piano,in modo che risulti ben dorata dalle due parti.Quando i petti di pollo saranno pronti,distribuite su ognuno le fettine di gruyère e di tartufo,quindi passate la pirofila in forno mediamente caldo per una decina di minuti o più,se necessario,fino a quando il formaggio si sarà sciolto.Serviteli ben caldi nella stessa pirofila.(eventualmente si può usare anche il tartufo nero)

UOVA AL TEGAMINO CON TARTUFI

dosi per 4 pers.

8 uova-1 tartufo-50 g.di burro-50 g.di formaggio parmigiano in un pezzo solo-pepe bianco appena macinato-sale.

Spazzolare con delicatezza il tartufo,poi passatelo in tovagliolini di carta umidi per eliminare l'eventuale terriccio rimasto.Fate sciogliere,ma non friggere,venti grammi di burro in una casseruola.Suddividete il burro rimasto in parti uguali e mettetelo nei quattro tegamini di pirofila che porrete su fuoco debolissimo.Fate sciogliere il burro,quindi rompete in ogni tegamino due uova.Salate e pepate leggermente e,usando l'apposito tagliatartufi,fate scendere direttamente sulle uova le fettine di tartufo in quantità uguale per ogni commensale.Tagliate allo stesso modo,sempre usando il tagliatartufi,anche il formaggio,lasciando scendere le scaglie sottilissime sul tartufo.Distribuite infine in superficie il burro sciolto e passate i tegamini in forno già caldo,dove li lascerete per circa dieci minuti,cioè il tempo necessario perchè le uova si cuociano ed il formaggio si scioglia un poco.Servite la preparazione caldissima.