



Ricettario
RECIPE BOOK



Antipasti / Appetizers

Crostino con burro e tartufo
**CROUTON WITH BUTTER
AND TRUFFLE**



INGREDIENTI

per 2 persone

- Fette di pane tostato 6
- Mozzarella 100 g
- Parmigiano Reggiano 20 g
- Timo *q.b.*
- **Condimento a base di burro al Tartufo Bianco 20 g**
oppure

Condimento a base di burro al Tartufo Estivo 20 g

PROCEDIMENTO

Tagliate delle fettine di pane, aggiungete un filo di olio e tostate in una padella oppure sul forno per pochi minuti in entrambi i lati. Ammorbidite il burro a bagnomaria o a temperatura ambiente. Prendete le fettine del pane e aggiungete la mozzarella a fette, il timo, il sale e mettete nel forno a grill alla massima potenza per due/tre minuti c.a. Impiattate i crostini e versate un cucchiaino di burro precedentemente sciolto a guarnire.



INGREDIENTS

for 2 people

- Slices toasted or grilled bread 6
- Mozzarella cheese 100 g
- Parmigiano Reggiano cheese 20 g
- Thyme *as required*
- **Condiment based on butter with White Truffle 20 g**
or
Condiment based on butter with Summer Truffle 20 g

HOW TO DO IT

Cut some little slices of bread, add a little olive oil and toast them few minutes in a no stick pan or in oven both sides. Cook the butter in a water bath or at room temperature. Add the slices of mozzarella over the bread, thyme and salt and put it on oven at the maximum temperature few minutes. Put the crostons on a dish and decorate with a spoon of melted butter.



Antipasti / Appetizers

Carpaccio di bresaola con insalata e
mandorle al tartufo

CARPACCIO OF BRESAOLA WITH SALAD AND TRUFFLED ALMONDS



INGREDIENTI

per 2 persone

- Bresaola 160 g
- Insalatina *q.b.*
- Tartufata 20 g
- Mandorle al Tartufo 6 g
- Condimento a base di olio
di oliva al gusto di Tartufo
Bianco 6 ml

INGREDIENTS

for 2 people

- Bresaola (smoked meat) 160 g
- Salad *as required*
- Mushrooms and Truffle Sauce 20 g
- Toasted almonds with Truffle 6 g
- Condiment made of olive oil
with White Truffle flavour 6 ml



Antipasti / Appetizers

Jamon Serrano e mandorle tartufate JAMON SERRANO HAM AND TRUFFLED ALMONDS



INGREDIENTI

per 2 persone

- Jamon Serrano 70 g
- Mandorle al Tartufo 6 g

INGREDIENTS

for 2 people

- Jamon Serrano 70 g
- Toasted almonds with Truffle 6 g



Primi / First courses

Spaghetti risottati con zafferano
e tartufo estivo

SUMMER TRUFFLE AND SAFFRON SPAGHETTI

(made like a risotto)



INGREDIENTI

per 2 persone

- Spaghetti *200 g*
- Bustine di zafferano *2*
- Parmigiano Reggiano *30 g*
- Sedano carote
e cipolla tritati *q.b*
- Brodo vegetale (con acqua,
sale, sedano, cipolla, carota)
- **Crema di
Tartufo Estivo** *20 g*

PROCEDIMENTO

Prendete una padella e aggiungete dell'olio extravergine di oliva, mettete a scaldare. Aggiungete un trito di sedano, carote, cipolla e brodo vegetale e mandate a soffriggere per un paio di minuti a fiamma bassa. Aggiungete in padella gli spaghetti avendo cura di muoverli appena si ammorbidiranno. Portate la pasta a metà cottura e aggiungete lo zafferano ed un mestolo di brodo vegetale. Terminate gli ultimi 5 minuti di cottura degli spaghetti. Aggiungete la crema di tartufo estivo e amalgamate bene. Impiattate aggiungendo a piacere una spolverata di pepe e di Parmigiano Reggiano.



INGREDIENTS

for 2 people

- Spaghetti *200 g*
- Saffron sachets *2*
- Parmigiano Reggiano
cheese *30 g*
- Chopped celery, carrots
and onion *as required*
- Vegetable broth (with water,
salt, celery, onion, carrot)
- **Summer Truffle Cream** *20 g*

HOW TO DO IT

Heat some olive oil in a pan, add some chopped celery, carrots, onions, vegetable broth and fry for 2 minutes. Add some spaghetti and melt them while they cook. When pasta will be half cooked add some saffron and a ladle of vegetable broth. At the end of cooking add the summer truffle cream and melt it well. Put it in a serving dish and add some sprinkled pepper and Parmigiano Reggiano.



Primi / First courses

**Gnocchi cacio e pepe con Salsa Alfredo
CHEESE AND PEPPER GNOCCHI
(PECORINO CHEESE) WITH
ALFREDO SAUCE**



INGREDIENTI

per 2 persone

- Gnocchi di patate 400 g
- Parmigiano Reggiano 30 g
- Brodo vegetale *q.b*
- Pepe *q.b*
- **Salsa Alfredo** 80 g
(in alternativa potete scegliere salsa di zucca e tartufo bianco o salsa al tartufo bianco)
- **Fette di Tartufo Estivo** 10 g

PROCEDIMENTO

Mettete dell'acqua a bollire o del brodo vegetale e salate al bollore. Prendete una padella e versate la salsa aggiungendo un mestolo di acqua di cottura, del Parmigiano Reggiano ed una spolverata di pepe macinato. Amalgamate bene e spegnete il fuoco. Versate gli gnocchi appena cotti e scolati in padella e aggiungete ancora del pepe. Ora impiattiamo. A piacere potete guarnire con delle scaglie di tartufo estivo.



INGREDIENTS

for 2 people

- Potatoes gnocchi 400 g
- Parmigiano Reggiano cheese 30 g
- Brodo *as required*
- Pepper *as required*
- **Alfredo Sauce** 40 g
(alternatively you can choose pumpkin and white truffle sauce or white truffle sauce)
- **Sliced Summer Truffle in oil** 10 g

HOW TO DO IT

Boil some water or vegetable broth, add salt when it boils. Put the sauce in a pan, add a ladle of boiled water or broth, some Parmigiano Reggiano and some ground pepper. Mix well and turn off the heat. Add drained and just cooked gnocchi and add some pepper again. Then put gnocchi on a serving dish and decorate with summer truffle slices.



Primi / First courses

Fettuccine al tartufo bianco
EGG PASTA “FETTUCCINE”
WITH WHITE TRUFFLE



INGREDIENTI

per 2 persone

- Fettuccine 250 g
- Parmigiano Reggiano 30 g
- Brodo, Tuorlo d'uovo *q.b*
- **Salsa al Tartufo Bianco** 80 g
oppure **Crema di Tartufo Bianco** 20 g

PROCEDIMENTO

Mettete a bollire dell'acqua oppure a piacere preparate un brodo vegetale o un brodo di carne. Una volta portato a bollore versate del sale grosso e immergetevi le fettuccine fino a cottura. Nel frattempo in una padella versate la salsa al tartufo bianco, oppure il burro o la crema in purezza al tartufo, aggiungete del brodo o acqua di cottura precedentemente salata e del Parmigiano, scaldate un paio di minuti e spegnete il fuoco. Versate poi un tuorlo di uovo in padella e amalgamate bene il composto. Versate le fettuccine appena scolate e saltatele con la salsa lasciandole morbide. Impiattate e a piacere potete aggiungete del Parmigiano Reggiano.

INGREDIENTS

for 2 people

- Fettuccine (egg pasta) 250 g
- Parmigiano Reggiano 30 g
- Broth and egg yolk *as required*
- **White Truffle Sauce** 80 g
or **White Truffle Cream** 20 g

HOW TO DO IT

Boil some water or some vegetable or meat broth. When it boils add some salt and fettuccine to be cooked. Meanwhile put the white truffle sauce (or the butter or fine truffel cream) in a pan, add some broth or cooking water with some Parmigiano Reggiano, heat 2 minutes and turn off the heat. Add an egg yolk in the pan and melt it well. Put the drained fettuccine in the pan and melt them. Put fettuccine in a serving dish and add Parmigiano Reggiano as required.



Secondi / Second courses

Fiorentina scaloppata al sale tartufato
FLORENTINE ESCALOPE
WITH TRUFFLE SALT



INGREDIENTI

per 2 persone

- Costata/Fiorentina *1,2kg*
- Erbe aromatiche (rosmarino, salvia)
- Olio EVO
- **Scaglie di Tartufo Estivo** *10 g*
- **Sale con Tartufo Estivo** *6 g*

PROCEDIMENTO

Mettete dell'olio extravergine di oliva in padella a scaldare e aggiungete delle piante aromatiche come rosmarino e salvia. Poi mettete a cuocere la carne in padella per 2/3 minuti per lato. Nel frattempo accendete il forno a grill. Ora spegnete il fuoco, prendete la bistecca dalla padella e su un tagliere la separate dall'osso e la tagliate a listarelle di un paio di cm. Potete ricomporla con l'osso a fianco. Prendete la bistecca e mettetela in forno per circa 4-5 minuti in base al grado di cottura desiderato. Ora potete impiattarla aggiungendo del sale al tartufo e a piacere delle scaglie di tartufo estivo.



INGREDIENTS

for 2 people

- T-bone steak *1,2kg*
- Herbs (rosemary, sage)
- Extra virgin olive oil
- **Sliced Summer Truffle in oil** *10 g*
- **Summer Truffle Salt** *6 g*

HOW TO DO IT

Put some extra virgin olive oil in a pan and add some herbs as rosemary and sage.

Cook the meat in a pan for 2/3 minutes each side. Meanwhile turn on the grill oven then turn off the heat, cut the beef steak in slices of 2 cm each, and separate it from the bone. Reassemble the meat with its bone. Put in oven the beef steak for 4/5 minutes as you like the cooking.

Now you can put in a serving dish add some summer truffle salt.



Secondi / Second courses

Tartare con insalata di carciofi e olio
tartufato

**TRUFFLED OIL AND ARTICHOKES
SALAD TARTARE**



INGREDIENTI

per 2 persone

- Tartare di manzo
e tartare di tonno *160 g*
- Carciofi freschi *120 g*
- Parmigiano Reggiano *30 g*
- Erbe aromatiche e sale *Q.B.*
- **Scaglie di tartufo estivo** *5 g*
- **Condimento a base di olio
di oliva al gusto di Tartufo
Bianco** *6 ml*

PROCEDIMENTO

Prendete la tartare già battuta a coltello.

Noi proponiamo sia quella di carne che di pesce. Ora ponetele su due ciotole separate e conditele con un filo di olio al tartufo oppure extravergine di oliva. Saliamo (con sale marino o sale al tartufo quello che preferite). Prendete dei carciofi, puliteli e tagliateli a julienne sottili, aggiungete del Parmigiano Reggiano e mescolateli.

Ora mescolate ciascuna delle due la tartare e ponetele su un coppapasta. Impiattate con una foglia di timo e delle scaglie di tartufo estivo.



INGREDIENTS

for 2 people

- Beef tartare
and tuna tartare *160 g*
- Fresh artichokes *120 g*
- Parmigiano Reggiano
cheese *30 g*
- Salt and herbs *as required*
- **Sliced summer truffle
in oil** *5 g*
- **Condiment made of olive oil
with White Truffle
flavour** *6 ml*

HOW TO DO IT

Put the knife beat tartare (both meat and fish) in two separate bowls, add some truffle extra virgin olive oil. Add some salt (both sea salt or truffle salt as you like). Clean and cut artichokes into julienne strips, add some Parmigiano Reggiano and melt them.

Melt both of the two bowls and put them in a a cooker. Put them in a serving dish with a thyme leaf and some slices of summer truffle.



Secondi / Second courses

Omelette tartufata
TRUFFLED OMELETTE



INGREDIENTI

per 2 persone

- Uova intere 5
- Sale *q.b.*
- Prosciutto cotto 60 g
- Sottilette o Emmenthal 2 fette
- **Scaglie di tartufo estivo 5 g**
- **Condimento a base di olio di oliva al gusto di Tartufo Bianco 6 ml**

PROCEDIMENTO

Prendete le uova e sbattetele con una forchetta all'interno di una ciotola poi aggiungete qualche scaglia di tartufo estivo ed una spolverata di pepe ed un pizzico di sale. Mettete dell'olio in padella a scaldare e poi versate il composto per pochi minuti aggiungendoci sopra qualche fetta di formaggio e di prosciutto cotto. Ora prendete delicatamente un lembo e riversatelo a chiudere per formare l'omelette. Appena è morbida si procede ad impiattare e potete guarnire con delle scaglie di tartufo estivo sopra.



INGREDIENTS

for 2 people

- Whole eggs 5
- A pinch of salt
- Baked ham 60 g
- Emmenthal cheese 2 slices
- **Sliced summer truffle in oil 5 g**
- **Condiment made of olive oil with White Truffle flavour 6 ml**

HOW TO DO IT

Beat some eggs in a bowl with a fork, add some slices of summer truffle and some pepper and a pinch of salt. Put some olive oil in a pan, heat it and then add the eggs and truffle slices. Add some slices of cheese and baked ham. Then take a flap and close to make an omelette. When it will be soft put it in a serving dish and decorate with some Slices of summer truffle.



Panini / Sandwiches

Hamburger vegan **VEGAN BURGER**



INGREDIENTI

- 1 panino zafferano e curcuma (100 g c.a) 1
- hamburger di seitan (90 g) 1
- indivia belga/spinaci 40 g
- 1 peperone rosso arrosto
- **Tartufata Nera** 20 g

Per fare la maionese veggie:

- mais cotto 125 g
- Olio EVO 30 ml
- curcuma in polvere 2 g

PROCEDIMENTO

Preparate la finta maionese saltando in padella il mais aggiungendo del sale e del pepe e un bicchier d'acqua. Fate stracuocere e successivamente dopo aver aggiunto la curcuma, frullare e setacciare la salsa. Dividete il panino a metà, sul fondo spalmate la salsa tartufata nera, aggiungete delle foglie di insalata belga precedentemente scottata in padella con un filo di olio (o se preferite degli spinaci cotti) e ripassate l'hamburger di seitan cotto in poco olio extravergine di oliva e la falda di peperone rosso arrosto. Completate mettendo uno strato con la finta maionese.

INGREDIENTS

- 1 Saffron and turmeric sandwich (100 g c.a) 1
- Seitan hamburger (90 g) 1
- Belgian endive/spinach 40 g
- Roasted red pepper 1
- **Black Truffle Sauce** 20 g

For vegan mayonnaise:

- Cooked corn 125 g
- Extra virgin olive oil 30 ml
- Turmeric powder 2 g

HOW TO DO IT

Prepare the fake mayonnaise cooking corn in a pan, add some salt, pepper and a glass of water. Let it overcook and then add some turmeric powder, blend and sift the sauce. Divide the sandwich in half, add some black Tartufata and also add some leaves of Belgium salad or some spinach, if you prefer, that you have already seared in a pan with a little of extra virgin olive oil and a slices of roasted red pepper. Complete it by putting a layer of fake mayonnaise.



Panini / Sandwiches

Hamburger tartufato TRUFFLED HAMBURGER



INGREDIENTI

- Maionese *8 g*
- Hamburger di manzo *2*
- Foglia d'insalata *1*
- Anelli di cipolla fritti
- Formaggio
- Pane da hamburger
- Sale *q.b*
- **Tartufata** *15 g*

PROCEDIMENTO

Tagliate a metà il panino, spalmate la maionese circa un cucchiaino e mettete sopra la foglia di insalata verde e adagiate la salsa tartufata. Ora cuocete in padella o alla griglia l'hamburger di manzo, salate e posizionate al centro del panino, aggiungete la fettina di formaggio. Guarnite con gli anelli di cipolla che avete fritto precedentemente. Chiudete l'hamburger.

INGREDIENTS

- Mayonnaise *8 g*
- Beef hamburger *2*
- A leaf of salad
- Fried onion rings
- Cheese
- Burger bread
- Salt *as required*
- **Mushrooms and truffle sauce** *15 g*

HOW TO DO IT

Cut the burger bread, spread the mayonnaise, add the salad leaf, and then add the Tartufata sauce. Cook the beef-meat apart in a frying pan or grill it. Add salt, put the burger over the burger bread and add the slices of cheese. Fried onion rings as decoration. Close the hamburger.



Panini / Sandwiches

Panino con pollo al tartufo
TRUFFLE CHICKEN SANDWICH



INGREDIENTI

- Petto di pollo *2 fette*
- Rucola o foglie d'insalata *q.b*
- Maionese *8 g*
- Pane da hamburger
- Sale e pepe *q.b*
- **Crema di Formaggi
con Tartufo Bianco** *15 g*

PROCEDIMENTO

Scaldare e tagliare a metà il pane, spalmare la maionese - circa un cucchiaino - mettere la rucola, poi adagiare la crema di formaggi con tartufo bianco. Cuocere in padella antiaderente oppure alla griglia le fette di pollo, salate e pepate a piacere. Posizionare al centro del panino la prima fetta di pollo, aggiungere la Crema di formaggi al tartufo bianco e ripetere l'operazione con la seconda fetta di pollo. Chiudere il panino.

INGREDIENTS

- Chicken breast *2 slices*
- Arugula or salad leaves
as required
- Mayonnaise sauce *8 g*
- Sandwich for Hamburger
- Salt and pepper as required -
- **White Truffle Cheese
cream** *15 g*

HOW TO DO IT

Cut the bread in two slices, heat the bread, spread the mayonnaise (just a little spoon) and then lay the white truffle cream.

Cook the chicken breast slices in a no stick pan or, alternatively, grill them, add salt and pepper as required.

Place the first slice of chicken in the center of the hamburger bread, add the white truffle cheese cream and then repeat the same operation with the second chicken slice. Close the sandwich.



Pizza & Focaccia

**FOCACCIA AL SALE TARTUFATO
ITALIAN FOCACCIA WITH
TRUFFLE SALT (FLAT BEAD)**



INGREDIENTI

- Impasto 300g
- Olio EVO
- **Sale con Tartufo Estivo 6 g**

PROCEDIMENTO

Preparate l'impasto della pizza o acquistatelo già pronto. Prendete una teglia e stendete i bordi della pizza fino ad allargarli alla dimensione della vostra teglia. Posizionate in forno preriscaldato a 220° c.a. per 20 minuti o comunque fino alla cottura della focaccia. Prendete la teglia dal forno e salatela con il sale al tartufo e d un filo dell'olio di oliva al tartufo oppure olio extravergine di oliva.



INGREDIENTS

- Dough 300g
- Extra virgin olive oil
- **Summer Truffle Salt 6 g**

HOW TO DO IT

Prepare the pizza dough or buy it already done. Take a baking sheet and lay the dough inside it. Put it in a pre heated oven at 220° for 20 minutes or anyway till focaccia will be cooked. Add some salt with truffle and a dizzle of extra vergin olive oil.



Pizza & Focaccia

PIZZA TARTUFATA
PIZZA WHIT TRUFFLE



INGREDIENTI

- Impasto per 2 pizze *500g*
- Mozzarella *300 g*
- **Tartufata** *180 g*
- **Scaglie di Tartufo**
Estivo *10 g*

PROCEDIMENTO

Preparate l'impasto della pizza o acquistatelo già pronto. Prendete una teglia e stendete i bordi della pizza fino ad allargarli alla dimensione della vostra teglia. Posizionate in forno preriscaldato a 220° c.a. per 10 minuti poi distribuite velocemente la mozzarella sulla pizza all'interno del forno e continuate a cuocere. Una volta che la pizza è ben cotta spegnete il forno e impiattatela. Ora versatevi sulla pizza la salsa tartufata che con il calore del piatto verrà scaldata e sprigionerà tutti i profumi di tartufo.

INGREDIENTS

- Dough for 2 pizzas *500 g*
- Mozzarella cheese *300 g*
- **Mushrooms and Truffle**
sauce *180 g*
- **Sliced Summer Truffle**
in oil *10 g*

HOW TO DO IT

Prepare the pizza dough or buy it already done. Take a baking sheet and lay the dough inside it. Put the pizza in pre heated oven at 220° for 10 minutes then lay some mozzarella pieces over the pizza in oven and keep on to cook it. When pizza will be cooked turn off the oven and put pizza in a serving dish. At this moment add some tartufata sauce over the pizza. The heat of the dish will warm up and unleash truffle scent.



Pizza & Focaccia

Pizza gourmet 4 stagioni al tartufo
**GOURMET PIZZA FOUR SEASON
WITH TRUFFLE**



INGREDIENTI

- Impasto per 2 pizze 500 g
- Mozzarella 300 g
- Scamorza 300 g
- **Tartufata** 50 g
- **Tartufata bianca** 50 g
- **Tartufata nera** 50 g
- **Salsa al Tartufo Bianco** 50 g

PROCEDIMENTO

Preparate l'impasto della pizza o acquistatelo già pronto. Prendete una teglia e stendete i bordi della pizza fino ad allargarli alla dimensione della vostra teglia. Posizionate in forno preriscaldato a 220° c.a. per 10 minuti poi distribuite velocemente la mozzarella a pezzetti e la scamorza a fettine sottili sopra la pizza e portate fino a cottura. Una volta che la pizza è ben cotta spegnete il forno e impiattatela. Ora tagliatela in 8 spicchi e versatevi su due spicchi ciascuna delle salse pronte; la tartufata, la tartufata bianca, la tartufata nera, la salsa con tartufo.

INGREDIENTS

- Dough for 2 pizzas 500 g
- Mozzarella 300 g
- Scamorza cheese 300 g
- **Mushrooms and Truffle sauce** 50 g
- **Mushrooms and Truffle sauce (White truffle)** 50 g
- **Black Truffle sauce** 50 g

HOW TO DO IT

Prepare the dough or buy it already done. Take a baking sheet and lay the dough inside it. Put it in a pre heated oven at 220° for 10 minutes. Add quickly some mozzarella pieces and some thin slices of scamorza cheese, cook the pizza. When the pizza will be well cooked turn off the oven and put the pizza in a serving dish. Then cut the pizza in 8 wedges and add ready to use sauces: tartufata, white tartufata, black tartufata and truffle sauce over each 2 wedges.



TARTUFI DAL BOSCO

www.tartufidalbosco.it