



LE RICETTE DI SAN VALENTINO DELL'ACCADEMIA DEL TARTUFO URBANI

Ostriche alla Villeroy

Difficoltà: Facile

Prodotto: Tartufo Nero Pregiato Urbani

20 Minuti

Ingredienti per 2 persone:



- 10 ostriche
- 15 grammi di burro
- Farina
- 1/2 bicchiere di latte
- 1 profumo di noce moscata
- 25 grammi di Emmenthal
- 2 uova
- Pangrattato
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.
- 30 grammi di tartufo nero pregiato fresco o conservato

Aprire le ostriche, estrarle dal loro guscio e bollirle in acqua leggermente salata, a cui si aggiungerà l'acqua prodotta dalle ostriche stesse, che si sarà raccolta aprendole. Dopo pochi minuti, sgocciolarle e metterle da parte. Con il burro, la farina e il latte, tirare una besciamella piuttosto densa. Aggiungervi l'Emmenthal sminuzzato e un profumo di noce moscata. Ritirare dal fuoco, unire i tartufi a disposizione, grossolanamente macinati, e mescolare bene finché quest'ultimi si amalgamano bene alla salsa. Immergere in essa le ostriche, una per volta, ed adagiarle su un tagliere in attesa che si freddino e la salsa aderisca bene intorno ad esse. Staccarle con delicatezza, passarle prima nella farina, poi nelle uova battute e leggermente salate, ed infine nel pangrattato. Mettere sul fuoco una padella con molto olio. Quando inizierà a fumare, cuocerle le ostriche. Rigirarle delicatamente, badando a non pungerle. Sgocciolare su un foglio di carta assorbente perché ogni residuo di unto scompaia. Dopo aver eseguito tutto ciò, servirle in tavola in un piatto da portata, disposte a piramide l'una sovrapposta all'altra. Questa ricetta è raccomandata a tutti coloro che apprezzano lo squisito mollusco, ma si astengono dal gustarlo crudo per precauzioni varie.



Uovo “a la coque” con tartufo

Difficoltà: Facile

10 Minuti



Ingredienti per 2 persone:

2 uova
20 grammi di salsa di tartufi estivi Urbani
20 grammi di burro
Un cucchiaino di consommé ristretto
Sale q.b.
Pepe q.b.

Deporre in un tegame, abbastanza grande da contenerle, le uova affogate completamente in acqua fredda. Mettere il tegame sul fuoco e attendere che l'acqua inizi a bollire; lasciare che continui a farlo per trenta secondi ancora, quindi ritirare dal fuoco, estrarre le uova e porle in un apposito contenitore dopo aver eliminato, con un taglio netto, una delle estremità dei rispettivi gusci. Portare in tavola, nel portauovo adagiato in un piattino, con un piccolo bricco contenente due cucchiaini di salsa di tartufi neri, ottenuta secondo la seguente ricetta. Mettere sul fuoco un pentolino con il brodo e il burro, attendere che quest'ultimo fonda per aggiungere i tartufi, condire con sale e pepe, poi ritirare dal fuoco.

Risotto al tartufo

Difficoltà media

Prodotto: Tartufo Nero estivo Urbani

30 Minuti



Ingredienti per 2 persone:

200 grammi di riso
40 grammi di tartufo nero estivo oppure 40 grammi di tartufo bianco
Brodo di vitello q.b. 25 grammi di burro
1/4 cipolla
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
30 grammi di Parmigiano Reggiano grattugiato
125 millilitri di vino bianco secco
Sale e pepe q.b.

Soffriggere la cipolla tritata nell'olio insieme ad una noce di burro, aggiungere il riso e farlo rosolare. Bagnarne con il vino e, quando questo sarà evaporato, aggiungere alcuni mestoli di brodo caldo, in modo che il risotto non secchi e cuocia uniformemente. Procedere così fino alla cottura del riso mescolando spesso il riso affinché non si attacchi alla pentola. A fine cottura mettete il burro rimasto e mescolare, aggiungendo il tartufo nero o il tartufo bianco tagliato in sottili scaglie. Mescolare insieme al formaggio grattugiato e aggiungete sale e pepe a piacimento.



Astice su vellutata di topinambur, germogli di borragine e tartufo nero Urbani

(Ricetta degli chef Luigi Batzella e Marco Tamagnone del ristorante “Da Gigi”, Milano)

Difficoltà: Difficoltà media

Prodotto: Tartufo Nero Invernale Urbani

Tempo: 60 Minuti



Ingredienti per 2 persone:

Patate 300 gr

Topinambur 1000 gr

Scalognò 1 pezzo

Olio evo 2 cucchiai

Brodo vegetale 1000 ml

Pelate le patate, il topinambur e lo scalognò. Tagliate scalognò finemente e le patate e il topinambur in pezzi di circa 2cm. Mettere in una padella e lasciate lucidare con un cucchiaio d'olio evo. Incorporate quindi il brodo e lasciate sbollentare a fuoco lento per circa 20 minuti. Frullare al mixer.

Ricetta per 1 astice

Cuocere l'astice al vapore intero e steccato, pulire togliendo i carapaci e spennellare con burro fuso prima dell'impattamento. Impattamento: Versare vellutata di topinambur adagiarsi sopra le chele e il corpo dell'astice, disporre le chips e i germogli di borragine sull'astice e mettere le scaglie di tartufo nero.



Tartufi al cioccolato

Difficoltà: Facile

25 Minuti



Ingredienti per 6 persone: 250 grammi di cioccolato fondente

125 grammi di panna fresca

30 grammi di burro morbido

2 cucchiaini di rum

PER DECORARE

Cacao amaro q.b.

Zucchero a velo q.b.

250 grammi di cioccolatini Urbani (neri per le palline al cioccolato nero, bianchi per quelli rifiniti con lo zucchero a velo)

Fate sciogliere il cioccolato sminuzzato in una ciotola con il burro a bagnomaria insieme ai cioccolatini Urbani con vero tartufo dentro. Fate bollire la panna, poi levatela dal fuoco e versatevi il cioccolato sciolto. Mescolate il composto aromatizzate con il liquore e lasciate raffreddare per una notte. Trascorso questo tempo con una sacca da pasticciere formate dei tartufi su un foglio di carta da forno. Metà dei tartufi rotolateli nello zucchero a velo, l'altra metà nel cacao, quindi servite.

Cre moso al cioccolato con tartufo bianco Urbani

(Ricetta degli chef Luigi Batzella e Marco Tamagnone del ristorante "Da Gigi", Milano)



Per MOUSSE AL CIOCCOLATO:

370 gr cioccolato 70%

8 cucchiaini caffè

6 cucchiaini cognac

4 albumi montati a neve

10 tuorli d'uovo montati con 180 gr di zucchero

200 gr panna montata

Per CRUMBLE:

100gr burro

50 gr cocco in polvere

30 gr farina

100gr zucchero

50 gr farina di mandorle

Per GANACHE:

250 gr cioccolato fondente

100gr panna

- Per la mousse al cioccolato: Aggiungere i tuorli montati al cioccolato fondente e il cognac, caffè, aggiungere la panna montata e per ultimo gli albumi.
- Per il crumble: Sciogliere il burro e aggiungerlo agli altri ingredienti. Cuocere in forno su di una teglia a 180° fino a quando risulta colorito.
- Per la ganache: Far bollire la panna, aggiungere il cioccolato, versare in una teglia e lasciare raffreddare.



Dopo aver composto il piatto, aggiungere il tartufo bianco fresco Urbani.

FOTO PIATTI GIGI RANA - URBANI TRUFFLE BAR & RESTAURANT BANGKOK

1. Gelato al tartufo bianco e caviale



2. Mozzarella di bufala con caviale e tartufo nero di Norcia



3. Macaron con tartufi neri



4. Uovo in camicia al tartufo nero



5. Coquilles Saint Jacques con caviale e tartufo nero

