

04 Aprile 2019

## Salsa tartufata, la versatilità in cucina è sempre più elegante

Dall'antipasto ai secondi piatti questa specialità preparata con il tartufo estivo dà un tocco in più a molte ricette. Ecco qualche consiglio



Marche

Il tartufo è un tubero prezioso che porta a tavola un **sapore unico e caratteristico**. È un ingrediente che non conosce stagione, disponibile nelle sue varietà in inverno e anche d'estate. Con l'arrivo della bella stagione, dall'inizio di **maggio a fine agosto**, si raccoglie il **tartufo nero estivo** (*Tuber Aestivum Vitt.*), conosciuto anche come "scorzone". La parte esterna del tartufo è nera e irregolare, mentre quella interna è color nocciola.

Si tratta di un tartufo meno pregiato del tartufo di Norcia o di quello invernale, ma perfetto per creare numerosi piatti estivi e **salse tartufate**. Ha un profumo aromatico che ricorda quello della nocciola e dei funghi porcini. Non a caso nella preparazione della famosa salsa tartufata viene unito ai funghi prataioli. Il risultato è una crema dal **sapore deciso ma morbido**, ideale per la preparazione di **crostini, bruschette** e che dà il meglio di sé in cucina come **ingrediente dei primi piatti**. Può essere utilizzata per condire la pasta, farcire le lasagne o la pasta al forno.

La salsa tartufata è anche un ingrediente capace di aggiungere un aroma in più al **ragù di carne o salsiccia**. Basti pensare a un grande classico umbro come la **pasta alla norcina** che si prepara con salsiccia di Norcia, cipolla, panna fresca, tartufo e pecorino. Così si possono preparare diversi formati di pasta come penne, picci, strangozzi, rigatoni, ma anche spaghetti o tagliatelle. Per gustare al meglio la salsa tartufata è sempre meglio evitare di scaldarla troppo, di rosolarla ad esempio, proprio come avviene nel caso del tartufo non lavorato. Il consiglio è di aggiungerla a fine cottura o di stemperarla nel risotto durante la mantecatura.

Gli utilizzi della salsa tartufata non finiscono certo qui. Si può assaporare in gustosi crostini, magari abbinata a salumi come il prosciutto crudo insieme a formaggi a pasta molle. Basta prendere un filoncino di pane, tagliarlo a fette, abbrustolirlo su una piastra e procedere con la farcitura. Su ogni crostino si spalma il

morbido formaggio, si aggiunge il prosciutto e la salsa tartufata.

Altrettanto stuzzicante per il palato è l'**unione con le uova**, che possono essere strapazzate aggiungendo panna da cucina, sale e pepe e (senza esagerare) salsa tartufata. Altra ricetta è aggiungere la salsa tartufata alle uova, al Parmigiano Reggiano e formaggio cremoso per preparare una gustosa frittata. Le uova possono essere anche gratinate in forno facendole adagiare su una fetta di pane morbido e precedentemente ammollato unendo formaggio cremoso, acciughe e salsa tartufata. La salsa non è ancora finita? Niente paura, basta ricoprirla con olio di oliva, chiudere bene il vasetto e si conserverà in frigorifero per circa 15 giorni.

---