



Parte X

PRIMI PIATTI

ZUPPA DELLE PROMESSE DI GIOVANNI RIGHI PARENTI

1 cipolla - 1 carota - 1 sedano - chiodi di garofano - 1 fagiano maschio - 2 dl di besciamella - 1/2 bicchiere di vinsanto - 1 dl di crema di latte - 30 gr di formaggio Emmenthal - tartufo bianco

Si confeziona in un sacchetto di garza un miscuglio di odori spezzettati insieme: cipolla, carota, costola di sedano, chiodi di garofano e noce moscata che si mette internamente ad un fagiano maschio ben frollato. Questo si cuoce in una pentola con abbondante acqua per alcune ore, fino a quando le carni non si staccano dalle ossa. Si prepara quindi una besciamella diluendo con il brodo del fagiano il burro e la farina che si cuoceranno insieme. Si disossa il fagiano e si prendono le carni bianche scelte che, insieme alle interiora, andranno passate in padella in poco burro e un bel goccio di vinsanto. La carne del petto subirà a parte lo stesso insaporimento. Mescoleremo poi tutto il brodo con la besciamella e uniremo le carni preparate e tritate. Il brodo sarà fatto ulteriormente bollire e vi uniremo della crema di latte ed un bicchierino di vinsanto, oltre ad un po' di fettine molto sottili di formaggio Emmenthal. Quando questa minestra verrà posta nelle scodelle sarà guarnita con abbondanti lamelle di tartufo bianco. Il nome di "zuppa delle promesse" è sicuramente legato al tartufo che funge in questo caso da intermediario.

RISOTTO AL TARTUFO BIANCO

2 dl di olio di frantoio - mezza cipolla - 1/2 kg di riso - 1 litro di brodo di pollo - 30 gr di parmigiano - tartufo bianco

Si faccia appassire nell'olio d'oliva di frantoio la cipolla, possibilmente bianca, affettata molto sottile. Si aggiunga il riso e lo si faccia velocemente tostare. Si continui quindi la cottura aggiungendo del buon brodo di carne, preferibilmente di pollo. A cottura ultimata si aggiunga del parmigiano grattugiato e il tartufo altrettanto grattugiato. Si copra la pentola con un panno pulito e quindi il coperchio e si lasci per qualche minuto perché il profumo del tartufo possa incorporarsi al riso.

TAGLIATELLE AL TARTUFO BIANCO

per la pasta: *1/2 kg di farina - 3 uova*
per il condimento: *50 gr di burro - sale - brandy - tartufo bianco a volontà*

Il segreto di questo piatto sta nella preparazione delle ta-

gliatelle che devono essere fatte a mano, utilizzando la spianatoia di legno ed il matterello, impastando uova e farina anche non troppo raffinata. La sfoglia andrà tirata molto sottile e ridotta, dopo averla arrotolata, a piccole strisce denominate appunto tagliatelle. Il tartufo serve per il condimento che si realizza mettendo a fondere a bagnomaria, sulla pentola di cottura delle tagliatelle, il burro, il tartufo bianco grattugiato, una piccola presa di sale ed un goccio di brandy per aromatizzare il composto. Una volta cotte le tagliatelle in acqua bollente e salata, verranno condite con questo preparato e, come raffinata e gustosa guarnizione del piatto, si faranno cadere sopra delle sottili lamelle di tartufo.

SFORMATO DI RISO TARTUFATO

1/2 kg di riso - 50 gr di burro - 50 gr di parmigiano - un pugno di pangrattato - 100 gr di prosciutto cotto - 100 gr di formaggio dolce - tartufo bianco

Dopo aver lessato il riso, si lascia mantecare con il burro e il parmigiano grattugiato. In uno stampo imburrato e cosparso di pangrattato si versa uno strato di riso e lo si copre di prosciutto cotto e formaggio dolce. Quindi un altro strato di riso e si continua l'alternanza degli ingredienti. Lo strato finale si spolvera con parmigiano grattugiato e fiocchi di burro e si lascia gratinare in forno a 200°C per 15 minuti. Sformare, sistemare lo sformato in un piatto di portata, avendo cura di ricoprire il tutto con delle fettine di tartufo bianco prima di servire.

NIDI AL TARTUFO BIANCO

1/2 kg di tagliolini - 1 uovo - 30 gr di parmigiano - fontina - sale - pepe - panna - tartufo bianco

Si facciano lessare dei tagliolini all'uovo e, ancora al dente, si amalgamino con uova intere e parmigiano grattugiato. Si riempiano degli stampini di alluminio con i tagliolini disposti a nido e si lasci raffreddare in frigorifero per circa un'ora. Si prepari quindi una fonduta con formaggio del tipo fontina, sale, pepe e panna che sarà aromatizzata con il tartufo bianco grattugiato. Quando è il momento di servire, si riscaldino in abbondante olio i nidi che, scolati, saranno conditi con la fonduta e con altre lamelle di tartufo.

GNOCCHI DI PATATE AL TARTUFO BIANCO

per gli gnocchi: *patate - farina - sale*
per il condimento: *40 gr di tartufo bianco - burro - parmigiano grattugiato*

Lessare le patate in acqua salata, passarle allo schiacciapata e, ancora bollenti, impastarle con la farina e un pizzico di sale fino ad ottenere un impasto liscio e consistente. Questo si riduce in tanti bastoncini delle dimensioni di un dito che poi verranno tagliati a pezzettini: gli gnocchi. Lessati che siano gli gnocchi in abbondante acqua salata, verranno poi conditi con tartufo bianco, burro e un pizzico di parmigiano grattugiato.

Augusto Tocci

Selviturismo Sanpatignano - Badia Tedalda - AR
www.selviturismo.it