

FRIGO WEEKLY 44

INGREDIENTE



Urbani Tartufi

La salsa tartufata Urbani, in un mix champignon e tartufo estivo, è il prodotto più venduto e apprezzato. Disponibile anche nella versione al tartufo bianco, per gustare il sapore unico di questa salsa basta solo scaldarla a fuoco lento e aggiungere olio d'oliva fresco, un condimento perfetto per qualsiasi piatto.



Pensare che non si sa il nome del primo maiale che scoprì un tartufo.

EDMOND E JULES DE GONCOURT

Urbani Tartufi

La squisitezza del carciofo abbinato al gusto e profumo del tartufo. Un abbinamento sorprendente e appetitoso, un'eccellenza della linea "I Pronti al Tartufo" di Urbani Tartufi, sughi pensati per rendere speciale un pranzo o una cena in pochissimi minuti.



CONSIGLIO ECO Guarda i video tutorial online per capire come riparare gli articoli difettosi. Troppo spesso gettiamo cose che crediamo siano rotte irrimediabilmente, spesso basta un suggerimento per ripararle.

Le cose che "forse" non sai del tartufo

Urbani Tartufi, azienda leader di mercato nella distribuzione e trasformazione del tartufo, per tutto il 2021 sarà main sponsor de La Scuola de La Cucina Italiana fornendo all'Istituto alcune delle referenze simbolo del catalogo dell'azienda per tutti i corsi realizzati durante l'anno.

Il tartufo è uno degli ingredienti più ricercati e utilizzati dagli chef, scopriamo insieme alcune sue curiosità e una ricetta pensata dagli chef della scuola.



IL CINEMA E IL TARTUFO

Il regista italiano Marco Ferreri ha dedicato ben due sue pellicole al prezioso frutto della terra: "L'uomo dei cinque palloni" del 1965 (Break up nella versione più lunga e completa), episodio inserito nel film "Oggi, domani, dopodomani", interpretato Marcello Mastroianni, e "La grande abbuffata" del 1973, interpretato da Ugo Tognazzi, Marcello Mastroianni e Philippe Noiret.

TARTUFO E VIP: È AMORE!

Molti sono i personaggi famosi nel mondo che amano e adorano il tartufo, che sia bianco o nero, come dimostrano le varie fiere internazionali, soprattutto quella di Alba, dove si incontrano personalità note, sia italiane che estere. All'inizio fu Giacomo Morra l'ideatore del binomio tartufo e vip, inviando a diverse celebrità, come presidenti, attrici e sportivi americani, il pregiato tartufo bianco.

SE MI MANGI MI RIPRODUCO

Il tartufo, per riuscire a riprodursi, deve sperare che un animale (un cinghiale o un roditore solitamente) lo estragga dal terreno e lo consumi. Mentre lo mangia infatti le spore, che sono all'interno, si liberano e cadono sul terreno, così che il tartufo possa riprodursi. I maiali sono più bravi dei cani a trovarlo poiché il suo particolare odore, è simile a quello emesso dalla scrofa.

CRESCE SE C'È UN ALBERO

Il tartufo "tecnicamente" è un fungo nonostante somigli visivamente a tuberiferi come la patata. Il fungo deve svilupparsi intorno ad una radice, con cui ha un rapporto di simbiosi: il tartufo estrae minerali dal terreno e li rilascia alla pianta, mentre viceversa l'albero dà la sua linfa al tartufo, linfa che contiene l'energia, soprattutto sotto forma di zucchero, che gli permette di crescere.

LA RICETTA

Filetto di manzo con salsa tartufata, foie gras, spinaci e pinoli

Ingredienti per 4 persone

50 g Madeira
80 g Salsa Tartufata Urbani
20 g Pinoli
400 g Spinaci
20 g Uvetta
5 g Pepe
10 g Sale
60 g Burro
160 g Foie gras
720 g Filetto di manzo
100 g Fondo bruno

Preparazione

Fondete i 20 g di burro in una padella e cuo-



cetevi i filetti di manzo salati. Terminate la cottura in forno. Deglassate la padella in cui ha cotto il vitello con il Madeira, aggiungete la Salsa Tartufata Urbani, unite il fondo bruno e, se necessario, aggiungete un pizzico di sale. Cuocete brevemente le quattro fette di foie gras in una padella antiaderente e adagiatele sui singoli filetti. Servite ciascun filetto in mezzo al piatto e tutto intorno la salsa. Lavate gli spinaci, cambiando l'acqua due o tre volte. Asciugateli bene. Mettete a bagno per 5 minuti l'uvetta e tostate i pinoli. In una padella fate saltare gli spinaci con 20 g di burro; a fine cottura aggiungete i pinoli e l'uvetta. Salate e pepate.

Detto da...

Andrea

“Per tostare il riso bisogna portarlo ad alta temperatura, se lo aggiungiamo dopo aver soffritto la cipolla, per tostarlo la bruciamo. Io consiglio di tostare il riso a secco, poi metterlo in una ciotola, soffriggere la cipolla e poi aggiungere il riso, oppure usare due pentole differenti.”



Scuola di cucina:
Wellness Gourmet(BO)