



BRUSCHETTA TARTUFATA

Pratico e versatile, questo preparato, può essere utilizzato per condire bruschette e crostini. Il mix di ingredienti utilizzati con l'aggiunta del tartufo, lo rende ideale anche per la preparazione di salse e miscele aromatiche particolari, da aggiungere quasi a fine cottura.

Un antipasto, facile, gustoso e profumato, con il quale conquisterai anche i palati più esigenti!

Ingredienti | Ingredients

Tartufo nero estivo, (Tuber Aestivum Vitt.) pomodoro, aglio, sale, basilico e origano/Black Truffle, tomato, garlic, salt, basil and oregano.

Indicazioni per la preparazione / Preparation

Mettere in una ciotola a rinvenire 3 cucchiaini di mix e 3 cucchiai di acqua calda e lasciare per 10 minuti. Aggiungere a piacere olio di oliva e condire il pane tostato o anche la pasta. Per un gusto più intenso aggiungere l'ORO GIALLO DI SICILIA AL TARTUFO NERO DI TARTUFI&TARTUFI/ Put 3 teaspoons of mixture and 3 tablespoons of hot water in a bowl and leave for 10 minutes. Add olive oil to taste and season the toast or even the pasta. For a more intense taste add **TARTUFI&TARTUFI OLIVE OIL OF SICILY WITH WINTER BLACK TRUFFLE.**

Il contenuto del vaso è sufficiente per 10 porzioni/Dosage 10 portions

BOSCAIOLA TARTUFATA

Un modo semplice e gustoso di cucinare quando si ha poco tempo ma non si intende rinunciare a gusto e qualità, un piatto talmente saporito che lascerai i tuoi ospiti a bocca aperta. Questa variante tartufata, è gustosa e cremosa, ricca di sapore e gusto.

Ingredienti | Ingredients

Tartufo nero estivo, (Tuber Aestivum Vitt.) ,aglio, cipolla, peperone rosso, pomodoro, prezzemolo, porro, misto funghi, melanzana, sale e aromi /Black Truffle ,garlic, onion, red pepper, tomato, parsley, leek, mixed mushrooms, eggplant, salt and flavorings.

Indicazioni per la preparazione / Preparation

Cuocere la pasta, preferibilmente di grano duro, in abbondante acqua salata e scolarla al dente. Nel frattempo, far rinvenire il preparato in 2 bicchieri di acqua calda per 10 minuti a fuoco molto lento in una padella media. Una volta evaporata l'acqua, aggiungere 100 gr. di olio d'oliva e soffriggere il tutto per qualche minuto. Subito dopo aggiungere a piacere qualche pomodorino fresco o del pomodoro pelato e continuare la cottura per altri 10 minuti, aggiustare di sale.

Terminata la cottura, unire la pasta ancora al dente e far mantecare per qualche istante prima di servire.

Per un gusto più intenso aggiungere l'ORO GIALLO DI SICILIA AL TARTUFO NERO DI TARTUFI&TARTUFI/Pour the mixture into a pan, add two glasses of water and cook of at low heat. After the water is evaporated, pour olive of oil and leave it fry for a couple minutes. Add the cherry tomatoes or peeled tomatoes and cook for another 10 minutes, season with salt .Cook the pasta separately , preferably durum wheat in plenty of salted water . When the pasta is cooked drain it and add it all together.

For a more intense taste add TARTUFI&TARTUFI OLIVE OIL OF SICILY WITH WINTER BLACK TRUFFLE.
Il contenuto del vaso è sufficiente per 4/6 porzioni./Dosage 4/6 portions

SICILIANA TARTUFATA

Una combinazione di sapori mediterranei che piace sempre e che richiama le classiche ricette della nonna, sempre amate e apprezzate da tutti. Un piatto fresco e veloce , rivisitato in versione gourmet, goloso e facile da realizzare, perfetto per l'arrivo dell'estate

Ingredienti | *Ingredients*

Tartufo nero estivo, (Tuber Aestivum Vitt.) ,cipolla, pomodoro, origano, sale e aromi. | *Black Truffle, onion, tomato, oregano, salt and aromas.*

MARINARA TARTUFATA

Una vera pietanza da chef, anche se per prepararla non servono grandi maestri ma solo grandi estimatori della buona tavola. Una spaghetтата veloce dal gusto molto chic , arricchita dal Tartufo che dona agli spaghetti un profumo e un sapore unici.

Ingredienti | *Ingredients*

Tartufo nero estivo, (Tuber Aestivum Vitt.), aglio, cipolla, peperone rosso, pomodoro, olive, prezzemolo, porro, origano, sale e aromi /*Black Truffle, garlic, onion, red pepper, tomato, olives, parsley, leek, oregano, salt and flavors.*

ZUPPA TARTUFATA

Un sontuoso piatto dalla semplicità assoluta , una zuppa deliziosa a base di verdure e ortaggi, impreziosita dal Tartufo . Da gustare calda o fredda dal gusto intenso e delicato.

Ingredienti | *Ingredients*

Tartufo nero estivo, (Tuber Aestivum Vitt.) ,prezzemolo, bietola, cavolo, porro, patate, carote, sedano rapa, piselli, zucca, zucchine, peperone verde, pomodoro, fagiolini e sale/*Black Truffle, parsley, chard, cabbage, leek, potatoes, carrots, celeriac, peas, pumpkin, zucchini, green pepper, tomato, green beans and salt.*

TARTU-MEAT Insaporitore al tartufo per carne

Una miscela di spezie ed erbe aromatiche che grazie al tartufo essiccato sprigionano intense note per arricchire ogni pietanza. Insaporitore ideale per carni, brasati, arrostiti, bolliti, hamburger, frittiture di vario genere, salse, patate, pizze. Una nota dal sapore deciso e intenso che vi permetterà di avere sempre a vostra disposizione un gustoso Mix di Spezie con il prezioso tubero.

Ingredienti | *Ingredients*

Tartufo nero estivo, (*Tuber Aestivum* Vitt.), rosmarino, origano, salvia, basilico, timo, aglio, alloro, ginepro, prezzemolo, finocchio, coriandolo, peperone rosso, pepe nero, sale e aromi/*Black Truffle, rosemary, oregano, sage, basil, thyme, garlic, bay leaf, juniper, parsley, fennel, coriander, red pepper, black pepper, salt and flavors.*

TARTU-FISH Insaporitore al tartufo per pesce

Un mix unico e prezioso , studiato per donare ad ogni piatto gusto ed originalità. Contiene una miscela profumata , caratterizzata dall'aroma inconfondibile del tartufo , e dalle erbe aromatiche mediterranee . Semplice da utilizzare , ottimo per insaporire insalate, uova, pesce al forno, grigliata di pesce, stufato e zuppe di pesce, spiedini di pesce, sushi, zuppe, riso.

Ingredienti | Ingredients

Tartufo nero estivo, (*Tuber Aestivum* Vitt.),rosmarino, aglio, alloro, salvia, basilico, maggiorana, origano, ginepro, coriandolo, finocchietto, prezzemolo, timo, pepe nero, erba cipollina, sale e aromi./*Black Truffle, rosemary, garlic, bay leaf, sage, basil, marjoram, oregano, juniper, coriander, fennel, parsley, thyme, black pepper, chives, salt and flavors.*

Un modo semplice e gustoso di cucinare quando si ha poco tempo ma non si intende rinunciare a gusto e qualità, un piatto talmente saporito che lascerai i tuoi ospiti a bocca aperta. Questa variante tartufata , è gustosa e cremosa, ricca di sapore e gusto.

BRUSCHETTA TARTUFATA

Pratico e versatile, questo preparato, può essere utilizzato per condire bruschette e crostini. Il mix di ingredienti utilizzati con l'aggiunta del tartufo, lo rende ideale anche per la preparazione di salse e miscele aromatiche particolari , da aggiungere quasi a fine cottura.

Un antipasto, facile, gustoso e profumato, con il quale conquisterai anche i palati più esigenti!

ingredienti | ingredients

Tartufo ,pomodoro, aglio, sale, basilico e origano/*Truffle, tomato, garlic, salt, basil and oregano.*

Indicazioni per la preparazione / Preparation

Mettere in una ciotola a rinvenire 3 cucchiaini di mix e 3 cucchiai di acqua calda e lasciare per 10 minuti. Aggiungere a piacere olio di oliva e condire il pane tostato o anche la pasta Per un gusto più intenso aggiungere l'ORO GIALLO DI SICILIA AL TARTUFO NERO DI TARTUFI&TARTUFI Il contenuto del vaso è sufficiente per 10/12 porzioni.

Preparation

Put 3 teaspoons of mixture and 3 tablespoons of hot water in a bowl and leave for 10 minutes. Add olive oil to taste and season the toast or even the pasta.For a more intense taste add TARTUFI&TARTUFI OLIVE OIL OF SICILY WITH WINTER BLACK TRUFFLE.

Dosage 10/12 portions