

DOLCI E DESSERT

Pasticcini al tartufo

Tradizione: Piemonte

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTA

Farina	100 g
Tuorlo d'uovo	1
Burro ammorbidito	35 g
Latte	1 cucchiaio

PER IL RIPIENO

Tartufo nero	60 g
Burro	15 g
Olio d'oliva	15 g
Aglione	1 spicchio
Prezzemolo tritato	1/2 cucchiaio
Formaggio parmigiano grattugiato	5 g
Limone (succo)	1

Preparazione

- 1 Versare la farina in una ciotola, aggiungere il tuorlo d'uovo, il burro, il latte, e un pizzico di sale. Mescolare fino ad ottenere una pasta liscia. Lasciare l'impasto riposare in un posto fresco per almeno un'ora.
- 2 Portare la temperatura del forno a 220 gradi. Tagliare il tartufo in finissime striscioline. Riscaldare il burro e l'olio in una padella, se è possibile su carbonella ardente, e imbiondire l'aglio.
- 3 Rimuovere l'aglio e gettarlo. Cuocere le striscioline di tartufo nell'olio e il burro. Aggiungere il prezzemolo tritato, il Parmigiano grattugiato, e il succo di limone.
- 4 Cuocere per 10 minuti, poi lasciar freddare il tartufo. Imburrare 4 terrine. Stendere la pasta e dividerla in 8 pezzi. Mettere uno strato di impasto in ogni terrina e riempirle con il pasticcio di tartufo.

- 5 Coprire ogni terrina con un disco di impasto e cuocere in forno per 20 minuti. I pasticcini devono poi essere coperti con un po' di fonduta piemontese e leggermente gratinati.
- 6 Servirli caldi con alcune striscioline di tartufo bianco, se disponibile, coperti dalla fonduta. Vino: Arneis dei Roeri (Piedmont), 1-2 anni o Gavi dei Gavi (Piedmont), 2-4 anni.