

Rombo al tartufo

Ingredienti per 4 persone:

1 rombo da kg 1

100 g di tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vittad.)

aglio

un filetto di acciuga

8 cipollotti freschi

2 zucchine

olio extra vergine di oliva

sale

pepe

1 foglia di alloro

Procedimento:

Sfilettare il rombo e togliere la pelle, incidere il bordo di ogni filetto per ricavarne una tasca. Grattugiare il tartufo e trattarlo con olio e acciuga nella maniera tradizionale (far soffriggere l'aglio nell'olio fino al colore rosato, far raffreddare l'olio in modo che non soffrigga il tartufo, aggiungere il tartufo, il filetto di acciuga tritato, sale).

Farcire il rombo con il tartufo e fermare l'apertura con uno stuzzicadenti.

Pulire i cipollotti, tagliarli a metà e cucinarli in padella con olio, alloro, sale, pepe. Quando cominciano a colorire aggiungere il verde delle zucchine tagliate a bastoncini grossi e terminare la cottura,

In una padella antiaderente ben calda cucinare i filetti di rombo fino a quando sono dorati. Comporre il piatto con le verdure e il filetto di rombo adagiato sopra.

Giuliano Filippini

Fagioli cannellini al tartufo

Ingredienti per 4 persone:

300 g di fagioli cannellini secchi ammollati

1 piccola cipolla

1 carota

1 costa di sedano

1 patata

1 spicchio d'aglio

1 mazzetto di salvia

50 g di lardo stagionato tritato

semi di girasole tostati e salati

4 fette di pane tostato

4 uova di quaglia sode

100 g di tartufo estivo (*Tuber aestivum* Vittad.)

sale

pepe di molinello

olio extra vergine di oliva

Procedimento:

Lessare i fagioli. A parte rosolare sedano, carota, cipolle tritate, lo spicchio d'aglio intero, la patata a pezzetti e il mazzetto di salvia. Quando i fagioli sono cotti scolarne una parte e versare, nei rimanenti, le verdure rosolate. Bollire ancora mezz'ora e frullare il tutto. In una padella mettere a fondere il lardo, quando comincia a colorire aggiungere i fagioli interi e il tartufo a fettine; insaporire per 2-3 minuti.

Comporre il piatto:

versare un mestolo di crema di fagioli, una fetta di pane tostato, un cucchiaino di fagioli e tartufo, un uovo di quaglia tagliato a metà. Qualche seme di girasole. Un filo di olio extra vergine di oliva ed una manciata di pepe nero.

Giuliano Filippini