



# Sua Maestà il Tartufo Bianco d'Alba al ristorante Da Noi In - Magna Pars

I consigli di Fulvio Siccardi e il suo menu autunnale



9/11

Capesante scottate

Un menu autunno/inverno intitolato Sua Maestà il Tartufo Bianco d'Alba, per celebrare il tubero profumato (e pregiato!): lo ha ideato l'executive chef **Fulvio Siccardi** - torinese, 45 anni, due volte stella Michelin - del ristorante milanese **Da Noi In**. Ecco la gallery di ricette che potete provare a fare anche a casa, seguendo però i suggerimenti dello chef per avere il massimo del gusto!

## I consigli dello chef Fulvio Siccardi per trattare il tartufo bianco con il dovuto rispetto

### 1. COME SCEGLIERLO

Prima di tutto, toccatelo per verificare se è sodo e compatto. Poi, annusatelo. Non deve sapere di rancido, muffa o ammoniacca, ma avere profumi di questo tipo: fungo, miele, fieno, aglio, spezie, leggermente fermentato. Controllatene anche lo stato di umidità: se è eccessiva sarà poco apprezzata a tavola, oltre ad aumentare il peso del tartufo, che costerà quindi di più.

### 2. COME CONSERVARLO

Come tutte le cose vive, ha bisogno di ossigeno. Avvolgetelo quindi nella carta assorbente o in un telo di cotone e poi mettetelo in un contenitore ermetico, coprendo con un coperchio, senza però chiuderlo sottovuoto. Se non lo utilizzate subito, cambiate ogni giorno la carta o controllate l'umidità del telo. Sfatiamo il falso mito di mettere il tartufo in un barattolo di vetro con il suo olio: di tutto è poco igienico e poi il riso assorbe non solo l'umidità del tartufo, ma anche il suo aroma, con il rischio di un prodotto che ha perso il suo valore.

### 3. COME PULIRLO

Potete usare una spazzolina con le setole in plastica, non molto rigida, che passerete sotto l'acqua in modo da attaccata al tartufo: spazzolate con movimenti decisi, ma non troppo bruschi, dall'alto verso il basso ed eventuali buchi ancora intrisi di terra con un piccolo coltellino. Asciugate subito con la carta assorbente e affettate il tartufo con un utensile (il migliore è quello in legno di ulivo con la lama in acciaio liscia).

### 4. COME SERVIRLO

Da sempre si serve il tartufo bianco affettato crudo direttamente sul piatto, ma se la qualità non è eccezionale cuocere tritato in poco burro, per creare una salsina con latte e Grana Padano magari per condire un uovo poco abbastanza simile a quella dell'uovo in camicia, ndr). Gli abbinamenti più gettonati con il tartufo sono appunto cruda, i tagliolini all'uovo, i risotti, la fonduta, ma si sposa molto bene con alcuni tipi di pesce, come la ricciola verdure, come i cardi e la zucca.

OUR kitchen LA CUCINA CHE PIÙ PERSONAL COME VUOI TU! COVER dress your kitchen

#### COSA STA SUCCEDENDO

- saba88 si è appena iscritto alla commu
- magra si è appena iscritto alla commu
- okkwardiz si è appena iscritto alla co
- mazzepereballi si è appena iscritto all
- lualusana si è appena iscritto alla co

#### I DETAILS



#### I LOVES

|                            |                       |                       |
|----------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Sara M. Miusis ha fatto un | fabyt ha fatto un     | Plass on ha fatto un  |
| sahfro mhell ha fatto      | sahfro mhell ha fatto | sahfro mhell ha fatto |
| fabyt ha fatto un          | fabyt ha fatto un     | fabyt ha fatto un     |
| fabyt ha fatto un          | fabyt ha fatto un     | fabyt ha fatto un     |

DA NOI IN VIA FORCELLA 6 RESTAURANT

Via Forcella, 6 - 201 44 Milan, Italy  
ph. +39 02.8378111  
www.magnapars-suitesmilano.it