



## Il tartufo bianco di Acqualagna

Nel corso dei secoli il Tartufo Bianco di Acqualagna (*Tuber Magnatum Pico*) ha profumato le mense di imperatori, papi, principi e signorotti. Nel corso dei secoli il Tartufo Bianco di Acqualagna (*Tuber Magnatum Pico*) ha profumato le mense di imperatori, papi, principi e signorotti. Nel corso dei secoli il Tartufo Bianco di Acqualagna (*Tuber Magnatum Pico*) ha profumato le mense di imperatori, papi, principi e signorotti.

### la nostra ricetta



A soli 28 chilometri da Torino, Acqualagna è facilmente raggiungibile...XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
XX

## Filetto con porcini e tartufo

Difficoltà: bassa

Preparazione: 15 min

Cottura: 30 min

Dosi per: 4 persone

Costo: medio XXX

Ingredienti:

Funghi porcini 500 gr

Tartufi nero 1, circa 8 gr

Aglio 2 spicchi

Prezzemolo tritato 15 gr

Sale q.b.

Pepe q.b.

Olio di oliva extravergine 5  
cucchiai

Insalata tipo songino q.b.

Carne bovina 4 filetti di manzo  
(spessi circa 6 cm) da 250 gr l'uno

Puoi trovare questa eccellenza italiana  
da; Acqualagna tartufi Srl  
via Cristoforo Colombo 2/A  
61041 Acqualagna  
[www.acqualagnatartufi.com](http://www.acqualagnatartufi.com)

## Preparazione

Pulite per bene i funghi porcini, quindi tagliateli a fette orizzontalmente. In una padella antiaderente ponete 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva e fate imbiondire due spicchi d'aglio schiacciato, poi aggiungete i funghi porcini e fateli cuocere a fuoco moderato per 7-8 minuti. Aggiustate di sale e pepe; n8 ptfuoco. Infine grattugiate qualche scaglia di tartufo, coprite il tutto con un coperchio e mettetelo da parte. Ora occupatevi della carne: legate ogni filetto di manzo con dello spago da cucina, per mantenerne la forma durante la cottura, poi versate un filo d'olio in una padella antiaderente, dove porrete a rosolare la carne. I filetti dovranno cuocere circa 5 minuti per ogni lato, a fuoco vivo. Verso metà cottura insaporite i filetti aggiungendo un pizzico di sale; quando la carne sarà cotta, guarnite con una grattugiata di tartufo. Ora che i filetti sono pronti iniziate ad impiattare: prendete un piatto da portata e mettetevi del songino precedentemente mondato e lavato.