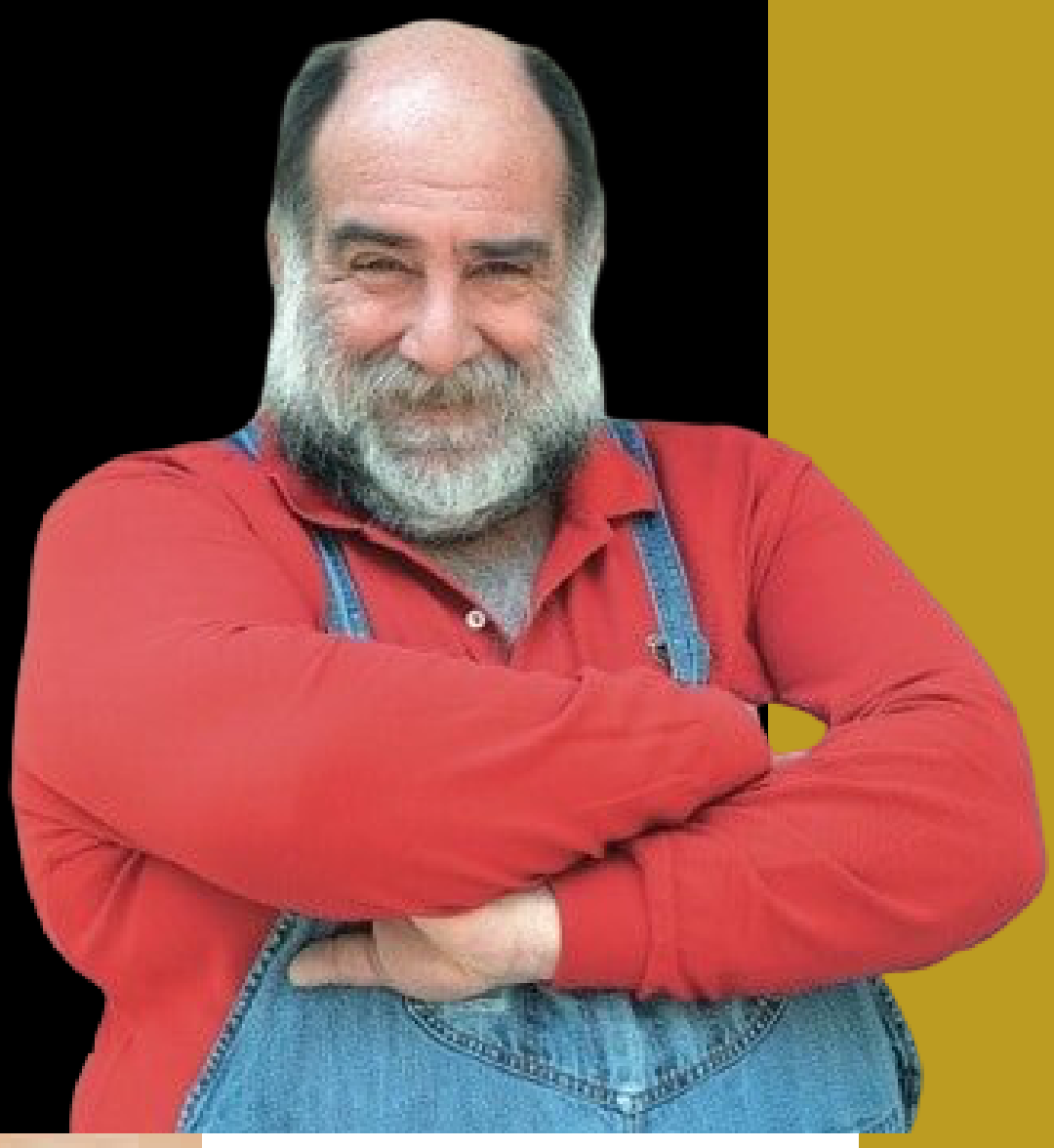
UN FILO D'OLIO SULL'ITALIA

LA RICETTA MIGLIORE PER "LA TARTUFARA"



Regione: Umbria
Chef: Giorgio Barchiesi
Ristorante: Alla Via di Mezzo da Giorgione
www.ristoranteallaviadimezzo.it
Azienda: Olio Evo Pujje

Iniziativa promossa da Pujje Srl a sostegno della raccolta fondi di Sky per la Protezione Civile Italiana.

Scopri di più su www.pujje.it/nocovid19

pujje
olio extra vergine d'oliva

CHI È COSA C'È NEL MIO PIATTO

Luoghi, mani
ed ingredienti
speciali

SIAMO IN UMBRIA

La terra del tartufo, del prosciutto e capocollo di Norcia, della carne lavorata secondo tradizione, del pane sciapo, i dolci alle mandorle e il vin santo. Sapori forti espressione del territorio umbro.

CHEF GIORGIONE

Chef Giorgio Barchiesi, famoso come Giorgione, romano ma umbro di adozione. È oltre che incredibilmente chef, conduttore televisivo, scrittore, gastronomo e ristoratore italiano. Giorgione è grande e grosso, dal carattere aperto e sensibile. Nel suo orto coltiva di tutto, alleva animali d'ogni tipo e cucina come si deve. Il suo stile è generoso e pieno: tutto "Orto e cucina", anche titolo della sua trasmissione televisiva su Gambero Rosso Channel. Al grido di "Laidi e corrotti per voi è finita!" racconta la sua cucina genuina, golosa e tradizionale.

OLIO EVO PUJJE

Pujje significa Puglia nell'antico dialetto tarantino e nasce a Taranto, antica Colonia della Magna Grecia. I suoi prodotti incarnano alcune divinità della mitologia greca, leggendariamente icone dei suoi elementi caratterizzanti: la terra, il mare e il sole. Ricercando nella mitologia greca, ricca di storie affascinanti abbiamo riconosciuto in Rea, Anfitrite e Helios, l'anima dei nostri Oli.

Tre varietà di Olio Extra Vergine di Oliva, 100% italiano, prodotte con olive raccolte in anticipo di maturazione, estratte a freddo, conservate in cisterna in acciaio inox sotto azoto a temperatura controllata e confezionate solo al momento dell'ordine.

Vincitrici di diverse medaglie d'oro in concorsi nazionali ed internazionali, Pujje è tra i migliori Olio del mondo.

Rea, blend fruttato intenso ideale sui piatti a base di terra.

Anfitrite, blend fruttato leggero ideale sui piatti a base di pesce.

Helios, monocultivar di ogliarola salentina da ulivi millenari, fruttato medio più versatile e ideale anche per dolci e gelati artigianali.

OLIO REA

fruttato intenso

Come La Dea della terra e dell'abbondanza, l'Olio Rea nasce dalla cura amorevole che l'azienda ha per i frutti che la sua Terra dona e ne diviene custode. La Dea della terra rispecchia l'animo forte del multicultivar Rea. Un Blend equilibrato e deciso, sia nel sapore robusto che nel profumo erbaceo, dal retrogusto amaro e piccante. Il vigoroso colore di questo fruttato intenso anticipa le forti note che donano al palato sensazioni suadenti. Esalta infatti, i sapori e i profumi dei piatti più strutturati e particolari, come i primi di sughi rossi, le bruschette, le zuppe di legumi, i minestroni, gli antipasti di carne e le carni rosse. Ma proprio per le sue note di amaro e piccante, spesso l'abbinamento a piatti di pesce o verdure ricchi di sapore è sorprendente.

IL PIATTO

Un primo piatto prelibato e raffinato che riuscirà a deliziare i palati più esigenti, grazie all'aroma e al gusto unico del tartufo, fungo sotterraneo pregiato molto amato dagli intenditori. Una pietanza che si prepara in modo semplice e con pochi ingredienti, utilizzando come materia prima il tartufo nero, accuratamente selezionato, che sarà la componente principale di questo piatto pregiato. Prima di essere utilizzati, i tartufi devono essere accuratamente spazzolati e puliti, passandoli sotto acqua corrente, e poi asciugati per bene con un canovaccio, dato che crescono sotto terra.

Dovranno poi essere affettati sottilmente direttamente con l'apposito tagliatartufi, pochi minuti prima di essere utilizzati, per preservarne la fragranza e la freschezza. Il tartufo ha un sapore e un odore molto forte e particolare quindi, prima di preparare la pietanza, assicuratevi che sia di gradimento a tutti i vostri ospiti.

Se accpstate al tartufo delle fettuccine o tagliatelle all'uovo fatte in casa, realizzerete una pietanza prelibata e genuina. La preparazione sarà più lunga, ma il risultato sarà eccellente.

COSA SERVE

Per la pasta: 100 g di farina 2; 100 g di farina 1; 50 g di farina integrale; acqua; sale grosso; olio extravergine di oliva fruttato intenso Rea

Per condire: 1 piccolo tartufo nero; 2 uova; ½ cipolla rossa; burro; sale grosso; vino bianco; pepe.

COME SI FA

Per cominciare puliamo la cipolla e la tagliuzziamo (se più fina o più grossa è una scelta privata); in una padella facciamo andare una noce di burro e il sale grosso a fiamma media, quando il burro si è liquefatto aggiungiamo la cipollina, un nonnulla di pepe e facciamo ammalvire con un goccetto di vino bianco. Intanto che l'intruglio fa il suo giochetto ci prepariamo una pasta, che farla è una stupidaggine e vi darà una soddisfazione immensa: mescoliamo le farine dentro una boule insieme a un goccio d'olio, un pizzico di sale e un po' d'acqua. Lavoriamo con il cucchiaio di legno e versiamo acqua fino a quando la farina ne assorbe e l'impasto si compatta; poi lo versiamo sulla spianatoia infarinata e lavoriamo con le mani (aggiungendo farina se necessario) finché non otteniamo una pallotta; la prendiamo a "sganassoni" per richiamare l'umidità e far amalgamare meglio il tutto. Poi la facciamo riposare coperta per qualche minuto.

Nel frattempo dentro una terrina sbattiamo le uova con un po' di pepe e il sale; poi ci grattugiamo dentro una dose generosa di tartufo, mescoliamo e li teniamo da parte così che i loro aromi si amalgamino per bene. Quindi riprendiamo l'impasto, lo stendiamo con il mattarello (più o meno sottile, anche in questo caso sono scelte private), lo infariniamo per non farlo incollare, lo arrotoliamo su se stesso e tagliamo dei tagliolini che cuociamo in acqua bollente salata. Quando la pasta viene a galla la scoliamo e la tuffiamo in padella con la cipolla; risottiamo con un mestolino di acqua di cottura, spegniamo il fuoco, versiamo l'uovo, saltiamo e impiattiamo. Per finire scaglie di tartufo, come se piovesse. "Toccherà fare un test: arrapete quanto è buona… strepitosa!".