



Tajarin al tartufo bianco d'Alba

Specialità piemontese

tajarin al tartufo bianco d'Alba in agriturismo, agriturismi con ristorante dove si mangiano i tajarin

I tajarin sono un must della cucina della Langa. Veri capelli d'angelo confezionati esclusivamente a mano, sono solitamente conditi con sugo di carne. Ma la domenica, nelle cascine dei contadini, dopo averli preparati con tanto amore, si condividono con il sugo di fegatini di pollo, perché questo animale da cortile era il piatto di carne del dì di festa.

Ecco qui una ricetta dei tajarin con il dono per eccellenza della terra piemontese: il tartufo bianco d'Alba! 1 Kg di farina di frumento del tipo 005 uova intere e 10 tuorli 2 cucchiari di olio extravergine di olivasale, pepe, noce moscataparmigiano reggiano 80 g di burroun mestolo di brodo 1 o 2 tartufi bianchi d'Alba

Disponete la farina bianca a fontana su una spianatoia, unitevi le 5 uova intere e i 10 tuorli, l'olio e un pizzico di sale. Impastate e tirate una sfoglia molto sottile. Fate riposare, quindi spruzzate di farina e arrotolate la sfoglia; tagliatela con un coltello affilato in modo da ricavarne tagliatelle molto sottili. Fate riposare le tagliatelle e cuocete in acqua bollente e salata per pochi minuti. Separatele dal liquido di cottura con la schiumarola e conditele con il condimento che avrete precedentemente preparato. Pulite il tartufo e lavatelo. In un pentolino sciogliete a fuoco basso il burro ed unite il formaggio grattugiato, il pepe, il mestolo di brodo e il tartufo. Infine cospargerle i tajarin di sottili fette di tartufo e servite.

Vino consigliato: Barbera D'Asti DOC

Vino simbolo della regione, ha acquistato la Denominazione di Origine Controllata nel 1970. Il vitigno principale è il Barbera per una percentuale tra l'85% e il 100%, e per la rimanente possono essere utilizzate le uve Fresia, Grignolino e Dolcetto. Il Barbera (o la Barbera) da giovane è rosso rubino intenso e, con l'invecchiamento, tende al granato; il profumo è intenso. In bocca è asciutto e di corpo; la gradazione alcolica minima è del 12%, se raggiunge il 12,5% è detto "Superiore". Ha un periodo di invecchiamento non inferiore a un anno, con un minimo di sei mesi in botti di rovere.

Buon appetito e buone bevute in compagnia!

Visita i nostri agriturismi piemontesi con ristorante

