

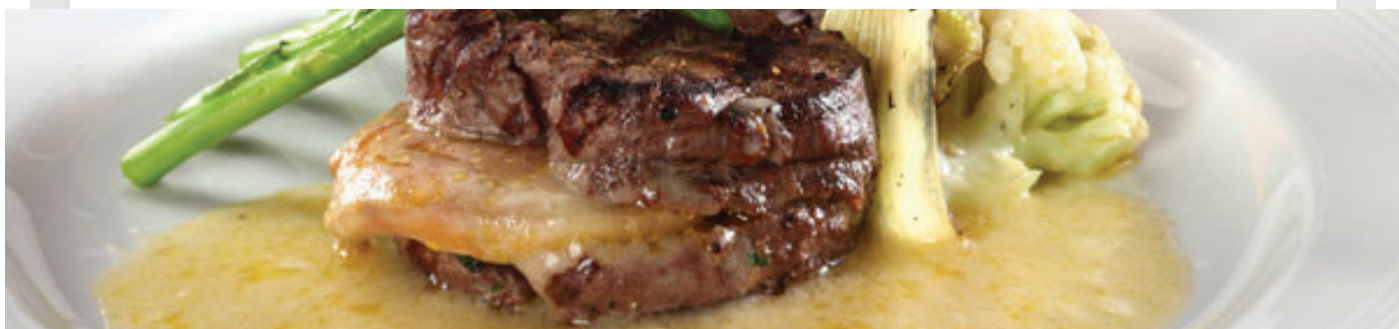


Armonia Tartufata

Densa, scura, intensamente profumata, è preparata con champignons macinati e tartufo nero. Sfiziosa su pizze e bruschette, può essere aggiunta in primi piatti a base di pasta o riso e farcire mignon di pasticceria salata.



Come usarla



Filetto di Vitello in Salsa Tartufata

Pulire e tritare gli scalogni. In una padella mettere olio e burro. Aggiungere un cucchiaio di farina, un paio di bicchieri di brodo, sale e pepe; cuocere la salsa fino ad addensamento. Fuori dal fuoco aggiungere l'Armonia Tartufata Robo e tenere la crema in caldo. Infarinare i filetti da entrambe le parti e scuoterli per eliminare la farina in eccesso. Rosolare il filetto in olio e burro ed insaporirlo con sale e pepe. Disporre un paio di cucchiai di salsa ed impiattare il tutto guarnendo con verdure bollite.