



Home / Mangiare / Persone

**PERSONE**

11.12.2013

## Tartufi e Tagliolini volano in America

Il tartufo italiano sbarca in California, nel ristorante preferito da Obama e Oprah Winfrey

Valentina Bonfanti



### Tagliolini al Tartufo

Irresistibili tagliolini all'uovo con raffinate sfoglie di tartufo bianco d'Alba fresco. E' solo uno dei piatti protagonisti del prossimo appuntamento con **Aria di Alba**, il progetto culinario di alta gastronomia ideato e organizzato dalla nota azienda di Alba **Tartuflanghe**.

### SCOPRI TANTE RICETTE NATALIZIE

Per i tre chef **Christian Milone, Eugenio Boer e Giuseppe Iannotti**, recentemente nominati "Ambasciatori mondiali del tartufo bianco d'Alba", è la volta dell'America. I prossimi 3, 4 e 5 gennaio sbarcheranno, con Aria di Alba, nel ristorante preferito di **Barack Obama, Oprah Winfrey e Michael Douglas**: la Trattoria Mollie a Montecito, Santa Barbara.

Il ristorante, in cui la nota chef **Mollie Ahlstrand** da anni delizia i palati americani con gustosi piatti italiani, è un ambiente dall'atmosfera piacevole e conviviale. Allieva di Gianfranco Vissani, Mollie si è formata tra Umbria, Roma, Bologna e Padova e dai suoi soggiorni italiani ha preso spunto per la sua cucina estremamente semplice. Il tartufo italiano è stato per Mollie una piacevole scoperta e da qui, l'idea di dedicare tre serate al tartufo di Alba, portandolo sulle assolate coste californiane.

Il menu delle cene prevede, oltre ai già citati Tagliolini, un **Risotto con Parmigiano reggiano DOP e tartufo bianco d'Alba fresco**, un **Filetto di carne di vitello, purè di patate e tartufo bianco d'Alba** e **l'Uovo con prosciutto crudo, spuma di patate e tartufo bianco d'Alba fresco**.

Ecco una deliziosa ricetta che lo chef **Christian Milone** ha creato per Aria di Alba.

#### **Tagliolini all'uovo e tartufo bianco:**

Cuocere 100 gr di tagliolini all'uovo in abbondante acqua salata, scolare al dente raffreddare e conservare in acqua salata a temperatura ambiente. In un thermomix preparare la salsa di accompagnamento composta da 100 gr di creme fraiche, 50 gr di grana padano grattugiato al momento e sale. Marinare 2 tuorli d'uovo cospargendoli di sale e zucchero in egual peso, girandoli e ripetendo l'operazione dopo due ore, subito dopo sciacquare sotto acqua corrente e asciugare. Condire la pasta, cotta e ben sgocciolata, con la salsa, decorare con i tuorli marinati e cospargere di abbondante tartufo bianco d'Alba fresco. Il capolavoro è servito

11.12.2013