

QUESTO MESE **ANDREA BERTON** INTERPRETA PER **GRAZIA** L'INGREDIENTE PIÙ PREZIOSO DI STAGIONE. DA GRATTUGIARE COME TOCCO FINALE SU DUE RICETTE CHE NE ESALTANO IL SAPORE. E IN PIÙ LO CHEF CI DÀ I CONSIGLI PER SCEGLIERE E CONSERVARE I PEZZI MIGLIORI

DI *Andrea Berton* FOTO DI *Enzo Truoccolo*

PROFUMO DI TARTUFO



Topinambur con bagna cauda e tartufo bianco d'Alba

Per quattro persone. Lavate 4 topinambur (tuberi dal sapore simile a quello delle rape o dei carciofi), asciugateli bene e conditeli con sale, pepe e 10 grammi di olio extravergine d'oliva. Avvolgete ogni topinambur nella carta per alimenti e cuoceteli per un'ora e mezza in forno a 160 gradi. Sfornateli e togliete la carta, devono risultare morbidi al centro. Preparate la bagna cauda, eliminando l'anima di 50 grammi di spicchi d'aglio che andranno sbollentati 5 volte in acqua e 3 volte in un litro di latte. Asciugate l'aglio e frullatelo con 20 grammi di acciughe e 250 grammi di latte e 10 grammi di cioccolato bianco. All'ultimo aggiungete a filo 75 grammi d'olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Versate la bagnacauda nei piatti, appoggiate sopra il topinambur e completate affettando 40 grammi di tartufo bianco d'Alba.

Il consiglio dello chef: in questo piatto il dolce del cioccolato bianco è il segreto per bilanciare e compensare il profumo intenso del tartufo e dell'aglio. Il tartufo andrebbe mangiato appena raccolto. Per conservarlo, non va pulito dal terriccio se non prima di grattugiarlo sui piatti.



...vito lo chef
Andrea Berton. Qui a
l'angolo, da sinistra,
mostra i passaggi per
preparare la ricetta
con i tuber di
topinambur, nella
cucina del suo
ristorante, a Milano,
via Mike
Lungorosso, 13.





Lo chef Andrea Bertoni mostra come preparare la polenta, il burro al mais e la fonduta.



Polenta morbida, fonduta e tartufo bianco d'Alba

Per quattro persone. Preparate una polenta portando a bollore mezzo litro d'acqua salata con 3 grammi di sale fino. Versate a pioggia 100 grammi di farina gialla. A me piace quella di Storo, la tipica qualità trentina. Per la fonduta, portate a bollore 250 grammi di latte e 250 grammi di panna. Lasciate ridurre della metà il composto sul fuoco. Versatelo in un frullatore, aggiungete 150 grammi di Grana Padano e azionate per ottenere una consistenza liscia. In una casseruola sciogliete 30 grammi di burro fino a farlo diventare color nocciola. Aggiungete 5 grammi di farina di mais e mescolate. Versate la polenta in 4 piatti, aggiungete al centro la fonduta di Grana Padano e il burro al mais. Completate grattugiando 40 grammi di tartufo.

Il consiglio dello chef: alcuni conservano il tartufo nel riso crudo, ma è un errore, si guasta il profumo. Avvolgetelo nella carta per alimenti e chiudetelo in un contenitore per proteggerlo dall'umidità. Va poi tenuto a una temperatura di 7-8 gradi.