

Le ricette di LeTrifole.Com

Roast-beaf al tartufo nero

800gr. di filetto di vitello,3 tartufi neri,burro, olio,sale,pepe.

Cominciate con il prendere il pezzo intero del filetto e perforatelo da parte a parte. Mettete quindi il tutto a riposare in uno luogo fresco,

In un recipiente,per una decina di ore. Poi ungete il filetto con abbondante olio e burro, conditelo con sale e pepe e infornatelo in forno caldissimo.

Dopo circa un quarto d'ora di cottura,abbassate la fiamma e seguitate, mentre cuoce a ungerlo con il burro e altro olio,per circa un ora.Infine toglietelo dal forno e portatelo in tavola.

Le Trifole di Davide Curzietti

Via dei Caduti, 24 San Marzano Oliveto(AT) Italy Tel. 0141 856701 Cell. +39 392 6157332

Via A. de Gasperi, 90 Acqualagna (PU) Italy Tel. 0721 798581 Cell. +39 392 6157332