



Dodaj bulion, liście laurowe, sól i ziemniaki. Gotuj, aż będą miękkie, ale nierozgotowane. Usuń liście, odłóż na bok kilkanaście całych ziemniaczanych plasterków, resztę zmiksuj na gładki krem. Rozlej go do miseczek, wkładając do każdej plasterki ziemniaka i dekorując świeżo utartymi wiórkami trufli, posyp pieprzem.



1 PIECZONE CZIPSY ZIEMNIACZANE

SKŁADNIKI: / 6-8 średniej wielkości ziemniaków pokrojonych w plasterki / 2 łyżki oliwy z oliwek / 1 łyżeczka świeżych liści rozmarynu lub pół łyżeczki suszonych ziół / sól / wiórki truflowe /

Włóż ziemniaki do miski z zimną, osoloną wodą. Niech moczą się przez godzinę - dzięki temu stracą cały gluten. Potem ułóż je w żaroodpornym naczyniu, obficie skrop oliwą, posyp rozmarynem i piecz przez 20 minut w nagrzanym do 180 stopni piekarniku. Podkręć temperaturę do 200 stopni i trzymaj ziemniaki w piecu przez kolejnych 10 minut, aż staną się chrupkie i lekko przypieczone na brzegach. Najlepiej podawać je z krążkiem drobiowej rolady i kilkoma płatkami świeżej trufli.



3 MAKARON Z MASŁEM SZALWIOWYM I ŚMIETANĄ

SKŁADNIKI: / 600 g makaronu tagliolini / 200 g masła / 4 liście szalwii / starty parmezan / sól / pieprz / wiórki truflowe /

Rozpuść w rondelku masło, dopraw je solą i zostaw na ogniu na minutę, uważając, by się nie spaliło. Następnie wrzuć liście szalwii. Ugotuj makaron, odcedź i przelóż z powrotem do garnka, w którym się gotował. Dodaj masło szalwiowe, parmezan. Już na talerzu posyp świeżo mielonym pieprzem i udekoruj wiórkami trufli.

TRUFLE BOSKI DODATEK

Trufle mają wyjątkowy smak, określany jako ziemisty lub orzechowy, oraz niezwykle silny aromat. Nie przyrządza się więc z nich potraw, lecz traktuje jako przyprawę - mały kęs wywołuje ekstazę kubków smakowych. Włoscy kucharze radzą, by trufkami okraszać proste dania - makarony, grzanki, omlety, a nawet jajecznice! Trufle jada się surowe - drobno starte lub pokrojone na cienkie plasterki - nie grubsze niż jedna dziesiąta milimetra! Zwykle przechowuje się je w oliwie, powstaje wtedy smakowity efekt uboczny - oliwa truflowa, można też zanurzać trufle w solance. Głównie w takiej formie dostępne są w Polsce. Można je kupić w wyspecjalizowanych sklepach internetowych (na życzenie sprzedawca też świeże, ale cena będzie niebotyczna, bo trzeba wynająć kuriera, który dostarczy grzyby w ciągu jednego dnia!). W żadnym wypadku nie należy trufli gotować czy mrozić, tracą wtedy boskie właściwości.



2 ZUPA KREM Z ZIEMNIAKÓW

SKŁADNIKI: / 500 g niewielkich ziemniaków / 1 mała cebula drobno posiekana / 30 g masła / 600 ml bulionu warzywnego / 2 liście laurowe / szczypta majeranku / sól / pieprz / wiórki truflowe /

Ziemniaki obierz, pokrój w cienkie plasterki. W garnku o grubym dnie rozpuść masło i zeszklij na nim cebulę.



4 BRUSCHETTA Z JAJAMI PRZEPIÓRCZYMI

SKŁADNIKI: / 8 małych kromek włoskiego chleba / 2 łyżki niesolonego masła / 8 świeżych jaj przepiórczych / mielony czarny pieprz / sól / wiórki truflowe /

Na rozgrzanej żeliwnej patelni rozpuść masło. Kiedy zacznie skwierczeć, wbij jaja, dbając o to, by nie stykały się ze sobą. Usmaż na miękko, a potem szybko przelóż na gorące tosty z chleba, dopraw solą i pieprzem oraz odrobiną wiórek truflowych. Podawaj od razu!