

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Lunette

AL TARTUFO

LUNETTE AL TARTUFO *con* CREMA DI CECI *e* MOSCARDINI

480 g di Lunette al tartufo
100 g di ceci secchi
150 g di moscardini freschi
1/2 cipolla bianca
1 spicchio d'aglio in camicia
1 rametto di rosmarino
1 mestolo di salsa di pomodoro
1 gambo di sedano
1/2 carota
olio extravergine di oliva umbro
sale, pepe nero, prezzemolo tritato

Chef Ivano Micucci /
Unione Regionale Cuochi Umbri

Mettete a bagno i ceci in acqua fredda per circa 12 ore, quindi lessateli con sedano, carota, cipolla e rosmarino. A cottura ultimata fate una purea fine regolando di sale e pepe. Con poco olio e aglio rosolate i moscardini, aggiungete la salsa di pomodoro, regolate di sale e cuocete per alcuni minuti.

Cuocete le Lunette al tartufo in abbondante acqua bollente salata, colatele e mettele in padella con un cucchiaio di olio; aggiungete la salsa di moscardini e condite bene.

Disponete a specchio la purea di ceci mettendoci sopra le Lunette al tartufo. Servite il piatto con una spolverata di prezzemolo tritato finemente.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto