Il Tartufo d’Alba protagonista del dessert al La Ciau del Tornavento

piatti-nadia-e-ragazzi-tinozzi-febbraio-2005-gelato-di-panna-cotta-con-petali-di-tartufo-bianco-dalba-778b7558

tartufoInterpretare i sapori del territorio, scegliere le materie prime con accurata scrupolosità, portare in tavola le eccellenze a km zero. E’ questa la filosofia de La Ciau Del Tornavento, ristorante una stella Michelin di Treiso (Cuneo). Per raccontare i profumi delle Langhe, Maurilio Garola ha scelto di celebrare il Tartufo bianco d’Alba rendendolo protagonista anche di un raffinato gelato.
Gelato di panna cotta con petali di tartufo bianco è infatti una delle prelibatezze che stupiranno i commensali del noto ristorante durante l’autunno. Sublimato da un filo di caramello, questo gelato è pronto a catturare i palati dei più golosi e di tutti coloro che decideranno di immergersi nei sapori di un angolo del Piemonte divenuto Patrimonio dell’Unesco.
Lo chef de La Ciau sarà protagonista anche della 84esima Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d’Alba con l’evento “Cena a Teatro con Maurilio Garola” in programma giovedì 9 ottobre al teatro sociale G. Busca di Alba.

La ricetta: gelato di panna cotta con petali di tartufo bianco

Per il Gelato

- 160 g latte
- 160 g panna
- 65 g zucchero
- 1 stecca di vaniglia
- ½ foglio di colla di pesce

Procedimento: Bollire il latte e la panna con la vaniglia e lo zucchero. Aggiungere la colla precedentemente ammollata. Versare in gelatiera e creare il gelato.

Per il caramello

- 100 gr. zucchero
- 75 gr. acqua

Procedimento: portare a ebollizione metà acqua con lo zucchero e far cuocere finchè il composto inizia a caramellare. Togliere dal fuoco e aggiungere la restante acqua. Servire il gelato in una cialda croccante, versarvi a filo il caramello, e finire il piatto con petali di tartufo bianco.