



TACOS DI PANE NERO, CARNE CRUDA PIEMONTESE, GEL ALLE PERE, BICERIN AL BETTELMATT E TARTUFO BIANCO D'ALBA

a cura dello Chef Giorgio Bartolucci del ristorante "Atelier" * di Domodossola

Ingredienti per 4 persone:

Carne di Fassone gr 600
Pane nero casereccio gr 150
Olio extravergine d'oliva
Acqua frizzante q.b.
Sale, pepe nero

Per il gel di pere:

Pera n°1
Burro gr 30
Aceto di mele gr 5
Zucchero di canna gr 20
Moscato gr 60

Per il Bicerin al Bettelmatt:

Bettelmatt fresco gr 300
Panna gr 100

Tartufo Bianco d'Alba a piacere

Preparazione:

- 1) Tritate la carne di Fassone al coltello, condirla con sale, pepe, olio extravergine, pochissima acqua frizzante.
 - 2) Tagliare il pane nero a fettine sottili e farle tostare in una padella con olio d'oliva extravergine.
 - 3) Pelare e tagliare la pera a pezzettini.
In una padella far fondere il burro e lo zucchero, sfumare con l'aceto di mele, aggiungere la pera e terminare la cottura aggiungendo il Moscato.
Frullare il tutto con l'aiuto di un frullatore ad immersione fino ad ottenere un gel.
 - 4) Pulire il Bettelmatt e tagliarlo a cubetti.
Mischiare con la panna e sciogliere a bagnomaria delicatamente.
Se necessario frullare con il frullatore ad immersione.
- Servire caldo.

Finitura:

Disporre la carne cruda tra due fette di pane nero tostato, qualche goccia di gel di pere e un filo di olio extravergine.

Versare la fonduta di Bettelmatt in un bicerin e terminare con una grattata di Tartufo Bianco d'Alba.