



TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON FETTE DI NERO E SCAGLIE DI GRANA

Ricetta per 4 persone

- SCAMONE (o altra carne di manzo).....300gr
- FETTE DI TARTUFO NERO.....40 gr
- PARMIGIANO REGGIANO.....qb

Prendere un pezzo di SCAMONE (ma può andar bene anche il filetto o il controfiletto). Grigliate ogni parte per circa 5 minuti o comunque fino alla cottura desiderata. La vera tagliata è cotta al sangue a temperatura elevata. In pratica si cuoce velocemente a temperatura alta la parte esterna della carne in modo che il pezzo perda meno sugo possibile, in questo modo la parte centrale della carne risulta morbida di colore appena rosato mentre la parte esterna ben cotta e croccante. Se preferite carne ben cotta prolungate la cottura a temperatura più bassa, forando la carne prima degli ultimi 2 minuti di cottura.

A cottura ultimata tagliate la carne a liste sottili (circa 1cm) per il verso dell'altezza e adagiate le fette su un piatto caldo.

Condire con le FETTE DI TARTUFO NERO (compreso l'olio) e con il PARMIGIANO REGGIANO tagliato a scaglie.

Buon appetito dal tuo tartufaio di fiducia