

TARTRÀ



Il Tartrà è un antipasto caldo della [tradizione culinaria piemontese](#), tipico della zona delle Langhe e del Monferrato. Si tratta di un antico budino salato realizzato con ingredienti poveri come latte, panna, uova, cipolla e un battuto di erbe aromatiche. Oggi viene proposto nei ristoranti di tutto il Piemonte come raffinato antipasto. In realtà, una volta, si serviva nelle cucine di campagna come piatto unico.

Questi deliziosi budini dalla consistenza morbida si possono servire in monoporzione accompagnati in inverno da una fonduta leggera di formaggi o dei funghi trifolati mentre in estate vengono serviti anche con i classici bagnetti rossi e verdi alla piemontese.

La salsa rossa alle erbe aromatiche di questa ricetta è perfetta per una versione fresca e profumata.

BLOGGER: [GERMANA BUSCA](#)



Media



10'



Antipasto

INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 4 PERSONE)

- 150 gr [Passata 700 g](#)
- 1 spicchio Aglio
- una piccola noce Burro
- 3 cucchiari Olio e.v.o
- q.b. Pepe
- q.b. Sale
- q.b. Trito di erbe aromatiche (salvia, rosmarino, timo)

Per il Tartrà

- 1 spicchetto Aglio
- 40 gr Burro
- 250 gr Latte tiepido
- 100 ml Panna
- 50 gr Parmigiano grattugiato
- q.b. Pepe
- 1 rametto Rosmarino
- q.b. Sale
- 4 foglie Salvia
- 1 Scalogno
- 2 rametti Timo
- 1 Tuorlo
- 2 Uova intere

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Mettete lo spicchio d'aglio a bagno nel latte tiepido per alcuni minuti poi eliminatelo.
2. Tritate finemente lo scalogno e le erbe aromatiche.
3. Fate sciogliere il burro in una padella antiaderente e fate rosolare lo scalogno assieme alle erbe aromatiche.
4. Una volta pronto lasciate raffreddare.
5. Sbattete molto bene le uova con sale e pepe poi aggiungete il latte e la panna tiepidi, il parmigiano grattugiato ed infine aggiungete la cipolla stufata.
6. Mescolate bene e versate il composto liquido negli stampini da budino precedentemente imburrati.
7. Riempite una teglia da forno con 3 dita d'acqua ed immergetevi i pirottini.
8. Fate cuocere a bagno Maria in forno caldo a 175° per circa 40 minuti.
9. Estraete dal forno, lasciate raffreddare completamente poi trasferiteli in frigorifero per almeno 3 ore.

Dedicatevi alla preparazione della salsa:

1. Fate soffriggere uno spicchio d'aglio in una padella antiaderente con un filo di olio e.v.o., versate la Passata di pomodoro DeRica e portate a bollore. Abbassate il fuoco e lasciate ridurre per 3 o 4 minuti.
2. Regolate di sale e pepe e a fine cottura aggiungete il battuto di erbe aromatiche fresche e una piccola noce di burro.

Per impiattare:

Ponete un cucchiaino di salsa alle erbe sul fondo del piatto poi sformate il vostro Tartrà, scaldatelo 20 secondi nel microonde e adagiatelo sulla salsa, guarnite con una fogliolina di timo fresco.

© 2023 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044