

Trufas



As trufas são corpos frutíferos subterrâneos, um fungo que nasce sob a terra, numa profundidade de 20 a 40 centímetros, próximo à raízes de carvalhos e castanheiras. E são colhidas com o auxílio de cães adestrados.

Hoje em dia as trufas são o apogeu da cozinha internacional, apreciadas e reverenciadas por gourmets de todo o mundo.

Tem um aroma maravilhoso e é muito utilizado no preparo de carnes, massas e risotos. O prato predileto dos apreciadores é o ovo "all occhio di bue", pois reúne a simplicidade do ovo com a exuberância da trufa branca fresca.



As **trufas brancas** são muito apreciadas pelos chefs de cozinha por seu aroma inigualável. As melhores trufas brancas são as de Alba, pequena cidade italiana, cujo preço pode chegar até a 15 mil dólares o quilo.

As **trufas negras** tem um aroma menos acentuado e superfície mais rugosa. As trufas negras tradicionais são de origem francesa, da região de Périgord.