

Siete qui: [Home](#) > [Enogastronomia](#) > Tartufo bianchetto

* * * *



Un cesto di tartufi bianchetti raccolti nella Foresta Demianiale delle Cesane (Fossombrone).

Il Tartufo Bianchetto

Il **Tartufo Bianchetto** (*Tuber Borchii Vitt.*, *Tuber Albidum Pico*) è un prodotto di qualità, adatto a gustose preparazioni gastronomiche. Tradizionalmente molto ricercato in Toscana, Romagna e nelle Marche, è abbondante nel territorio della Comunità Montana.

Ha forma arrotondata irregolare con scorza esterna liscia, di colore biancastro tendente al fulvo. La polpa di colore nocciola ha venature bianche. Si raccoglie tra la fine di gennaio e la fine di marzo.

Di profumo gradevole ed intenso, è ottimo abbinato a burro e Parmigiano Reggiano e ideale per la preparazione di primi piatti, frittate, scaloppine e invitanti crostini.

* * * *

* * * *