

Carn all'Albese amb tòfona blanca d'Alba

Ingredients: api, filet de vedella, parmesà, oli d'oliva, oli de tòfona, sal i pebre.

Ingredients per la galeta: aigua, oli d'oliva, farina i sal.

1. Tallem el filet a *brunoise* i ho posem en un bol. Seguidament, tallem l'api molt fi i ratllem el parmesà, per després afegir-ho tot al bol amb el filet de vedella. Per condimentar, posem sal, pebre, oli d'oliva i ho barregem tot.
2. Posarem una paella al foc i quan estigui molt calenta, amb una cullera tirem la mescla que hem fet prèviament i deixem que es cuini fins que evapori tota l'aigua. Després la traiem i la col·loquem damunt d'una fulla de paper absorbent perquè deixi anar tot l'oli.
3. Per realitzar l'emplatat, utilitzem un cercol per donar la forma desitjada a la carn i amanirem amb oli de tòfona per damunt. Després posem la galeta i seguidament la ratlladura de tòfona.