



# MEDAGLIONE DI FILETTO DI VITELLO IN MANTELLO DI SPECK, CARCIOFI CON TARTUFO NERO

 60 MIN /  MEDIA

Tagliare il filetto di vitello in 4 parti ottenendo così dei medaglioni, sovrapporre longitudinalmente i bordi di due fette di speck. Avvolgere lo speck attorno alla carne e fissare con degli stecchini. Preparare gli altri 3 medaglioni allo stesso modo.

### Ingredienti per 4 persone:

#### Per il vitello:

600 g filetto di vitello  
150 g speck  
sale, pepe, q.b.  
10 g rosmarino  
150 ml olio extravergine d'oliva  
del Garda

200 g vino bianco

#### Per i carciofi:

4 carciofi freschi  
sale, pepe, q.b.  
20 g scalogno  
5 g timo  
100 g vino bianco  
20 g tartufo nero del Baldo  
15 g olio aromatizzato  
al tartufo

Infornare i medaglioni con il rosmarino, il vino bianco e l'olio a 150° per 15 minuti. Nel frattempo, curare i carciofi, togliendo le foglie dure esterne, le punte e accorciando il gambo. Cuocere i carciofi a testa in giù per 15 minuti in una casseruola con un soffritto di timo, olio, scalogno e vino bianco. Impiattare il medaglione con sopra il carciofo – sempre a testa in giù – e attorno le lamelle di tartufo e il suo olio.

### Il tartufo nero del Baldo

Il tartufo gardesano è noto da secoli a gastronomi e naturalisti. A fine Cinquecento il Grattarolo asseriva che i montanari dell'area gardesana “trovano tartufi, e funghi di molte sorti delicatissimi”. Di tartufi delle colline mantovane prossime al Garda si serviva Bartolomeo Stefani, cuoco alla corte dei Gonzaga nella seconda metà del Seicento: “Ne' tempi freddi - scriveva - si gode la tartuffola delle pianure, che si può conservare in olio per i tempi caldi, ne' quali ancora se ne può avere di fresca, estratta da monti, e colli”. Sul finire dell'Ottocento il Solitro parlava degli “odorosi ed eccitanti tartufi” gardesani, destinati a essere “delizia delle mense signorili”.

