



Zuppa di Amanita (come primo piatto)

Ingredienti per 4 persone:
600 gr di Amanita
60 gr di pancetta
50 gr di burro
50 gr di olio d'oliva
2 spicchi di aglio
una manciata di prezzemolo
un litro di brodo di carne
parmigiano grattugiato
crostini di pane
sale
pepe

Pulire bene i funghi, tagliarli a fettine e metterli da parte. Mettere sul fuoco una pentola con burro e olio, unirvi la pancetta tagliata a dadini, l'aglio e il prezzemolo tritati, e far soffriggere per qualche minuto. Aggiungere i funghi e farli insaporire salare e pepare. Versare il litro di brodo e far cuocere a fuoco lento per una ventina di minuti. Condire con parmigiano grattugiato e servire ben caldo accompagnando con crostini di pane precedentemente fritti nel burro.

Amanita e patate alla ligure (come secondo piatto)

Ingredienti per 4 persone:
2 grosse patate (gr 500)
8 cappelli di Amanita
8 foglie di alloro
olio d'oliva
sale
pepe

In una casseruola versare dell'acqua fredda, metterla sul fuoco, appena si alzerà il bollore, salare. Nel frattempo con un telo inumidito pulire i cappelli dei funghi senza romperli. Pelare le patate, tagliare 8 rondelle di circa 2 cm di spessore, tuffare nell'acqua e lasciare cuocere per 10 minuti: dovranno risultare ancora al dente; estrarre con un mestolo e appoggiare su un piatto coperto con un foglio di carta bianca da [cucina](#) che assorbirà l'acqua in eccesso. Oliare bene il fondo di una pirofila, cospargerlo con pochissimo sale e un pizzico di pepe. Sistemare nel recipiente le fette di patate, irrorare con un po' d'olio e sale; appoggiare su ognuna una foglia di alloro e su queste un cappello di fungo, condire anch'esso con un po' di olio, sale e pepe; coprire ermeticamente il recipiente con un foglio di alluminio e passare nel forno già caldo a 200" per circa mezz'ora.

Insalata di ovoli

Ingredienti per 4 persone:
300 gr di ovoli
succo di limone
olio
sale

Avendo cura di scegliere esemplari giovani, pulire molto bene i funghi e tagliarli a fette sottilissime, condirli con poco olio, qualche goccia di succo di limone e un pizzico di sale. Servire come antipasto.



Conchiglie con champignon (come primo piatto)

Ingredienti per 4 persone

350g di champignon
4 cucchiaini d'olio
uno spicchio d'aglio
1 ciuffo di prezzemolo
3 pomodori
350g di conchiglie
10 steli di erba cipollina
3 rametti di timo
3 rametti di origano

Pulite gli champignon, eliminate metà del gambo, affettateli nel senso della lunghezza e saltateli in padella con olio e aglio e un ciuffo di prezzemolo tritati. Dopo 5 minuti unite i pomodori sbucciati e tagliati a filetti e le conchiglie cotte al dente. Fate insaporire, spegnete e cospargete con gli steli di erba cipollina ridotta a rondelline e le foglie di rametti di timo e di origano.

Vermicelli di riso con funghi (come primo piatto)

Ingredienti per 4 persone

200g di fagiolini
200g di champignon
5 cucchiaini d'olio
2 cucchiaini di salsa di soia
300g di vermicelli di riso
un cucchiaino di semi di sesamo

Spuntate i fagiolini, tagliateli a tocchetti in diagonale e lessateli per 7 minuti. Dividete a metà gli champignon molto piccoli e coceteli a fiamma viva con olio, salsa e i fagiolini scolati. Dopo 5 minuti unite i vermicelli di riso lasciati a bagno in acqua tiepida per 5 minuti, bolliti per 4 minuti e scolati. Saltate il tutto per un attimo e cospargete con semi di sesamo tostati. Servite subito.

Bresaola con champignon (come secondo piatto)

Ingredienti per 4 persone

300g di bresaola
200g di champignon
100g di puntarelle
2 cucchiaini di origano essiccato
il succo di un limone
olio
sale
pepe

Eliminate la parte terminale del gambo degli champignon, raschiate con la lama di un coltellino il gambo rimasto per eliminare la terra e pelate le cappelle, quindi affettateli a julienne nel senso della lunghezza. Disponete la bresaola nei piatti individuali, distribuite al centro gli champignon e le puntarelle affettate in diagonale, spruzzate con il limone, condite con un filo d'olio, sale, pepe e cospargete di origano.

Trucchi e consigli

Al posto degli champignon potete usare il porcino che si sposa meravigliosamente a piatti come questo. Deve essere pulito bene, come al solito, e tagliato a fette gambo compreso. Data la morbidezza della sua polpa, va unito al coniglio solo 20 minuti prima di spegnere il fuoco.



Crostoni ai chiodini (come primo piatto)

400gr di funghi,
aglio,
peperoncino,
sale,
prezzemolo,
1/2 bicchiere di [vino](#) bianco,
olio d'oliva

In una padella mettete l'aglio ad imbiondire con l'olio e un pizzico di peperoncino. Tagliate i funghi e metterli nella padella, lasciateli rosolare ed aggiustate di sale. Versatevi il vino e lasciate cuocere a fuoco moderato per 15mn.circa. Bruscate delle lunghe fette di pane casereccio e strofinatele con l'aglio. Condite con l'olio e il sale, metteteci sopra i funghi e spruzzate con prezzemolo tritato.

Pasticcio di crêpes

Ingredienti per 4 persone:

250 gr di farina
3 uova intere
1/2 litro di latte
burro
olio
sale

Per il ripieno:

200 gr di fegatini di pollo
200 gr di chiodini
burro
parmigiano grattugiato
sale
pepe

Per la besciamella:

1/2 litro di latte
50 gr di burro
50 gr di farina
sale
pepe
noce moscata

Preparare una pasta di crêpes mettendo in una terrina la farina setacciata e rompendovi dentro le uova intere. Mescolare bene e aggiungere una o due cucchiainate di burro fuso, sale e, poco per volta, mezzo litro di latte. Lasciare riposare la pasta (coperta con un tovagliolo) per circa un'ora, poi fare in una padellina, meglio se di rame, appena unta di olio e di burro, tante crêpes quante ne permette la pasta, sistemandole una sopra l'altra. Rosolare ora nel burro i fegatini di pollo ben lavati e tagliati a pezzetti e contemporaneamente far cuocere in un altro tegame i funghi puliti ed affettati piuttosto sottili, con un filo d'olio; salare e pepare. Preparare la besciamella e dividerla in due parti; ad una unire i fegatini all'altra i funghi e mescolare bene in entrambi i casi.

Sistemare sul fondo di una pirofila rotonda, ben unta, una crêpe spalmata con la besciamella ai funghi e sopra del parmigiano, continuando così fino alla fine degli ingredienti.

L'ultimo strato dovrà essere una crêpe, cosparsa di parmigiano e di fiocchetti di burro. Passare in forno a gratinare e servire ben caldo.

Penne ai chiodini

200gr di funghi,
100gr di penne,
200gr di melanzane,
cipolla,
olio d'oliva,
sale,
parmigiano

Tritate la cipolla e mettetela ad appassire in padella con l'olio. Aggiungete le melanzane tagliate a cubetti i funghi. Aggiustate di sale e fare cuocere per 15mn. A fuoco moderato. Cocete le penne al dente e versatele nella padella dei funghi. Spruzzate con parmigiano e amalgamate il tutto saltando in padella.

Chiodini con salsicce (come secondo piatto)

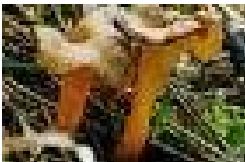
500gr di funghi,
200gr di salsicce,
olio d'oliva,
aglio,
pomodorini,
sale,
peperoncino

Fate rosolare l'aglio e un pizzico di peperoncino con l'olio, aggiungeteci i funghi tagliati,
Fate amalgamare e metteteci i pomodorini tagliati a pezzi. Aggiustare di sale. Tagliate a pezzi la salsiccia e unitela ai funghi.
Cocete a fuoco moderato per 15mn.circa.
Questo piatto si accompagna bene con della polenta fritta.

Rognoni con chiodini

Ingredienti per 4 persone:
500 gr di rognoni di vitello
500 gr di chiodini
50 gr di burro
cipolla
aglio
prezzemolo
olio
sale
pepe
crostini di pane

Pulire i funghi e tagliarli a fettine. In un tegame far dorare mezza cipolla e uno spicchio d'aglio tritati finemente con un po' d'olio, unire i funghi, condirli con sale e pepe e portare a termine la cottura a fuoco moderato. In un'altra padella far scaldare 30 gr di burro e un po' d'olio, unire i rognoni tagliati a fettine sottili, salare, pepare, aggiungere i funghi e far insaporire il tutto per qualche minuto. Versare in un piatto da portata, cospargere di prezzemolo tritato e servire accompagnando con crostini di pane precedentemente fritti in un po' di burro.



Pappardelle alle finferle

Ingredienti per 4 persone:
20 grammi di finferle secche
300 grammi di pappardelle
1 spicchio d'aglio
olio d'oliva
prezzemolo
sale
pepe
1/2 bicchiere di [vino](#) bianco secco
brodo vegetale o acqua
2 cucchiaini di panna da [cucina](#)

Pulire bene i funghi secchi dopo averli messi in ammollo per circa venti minuti.
Tagliarli quindi a pezzetti. Cuocerli per circa 20 minuti in un tegame largo con un po' d'olio d'oliva, uno spicchio d'aglio intero (per potere poi facilmente toglierlo), prezzemolo tritato, sale e pepe quanto basta.
Durante la cottura, aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco ed eventualmente un po' di brodo vegetale o acqua molto calda, a piacere. A fine cottura, aggiungere una noce di burro e un po' di panna da cucina.
A parte, cuocere in acqua abbondante 300 grammi di pappardelle. Una volta cotta la pasta, scolarla bene e spadellarla per qualche minuto nel tegame dei funghi. Servirla ben calda e volendo, aggiungere del formaggio parmigiano. Buon appetito!!



Crema di finferli

Ingredienti per 4 persone:

500 gr di Finferli
una cipolla
50 gr di pancetta affumicata
un cucchiaio di farina
un bicchiere di latte
prezzemolo tritato, burro, sale

Pulite, lavate e tagliate a fette i funghi. Tagliate la cipolla e fatela rosolare in mezza noce di burro, unite i funghi e fateli cuocere fino al riassorbimento della loro acqua di vegetazione. Stemperate la farina in un po' di latte e aggiungetela ai funghi. Mescolate versando il rimanente latte e salate. Aggiungete il prezzemolo, dopo circa 6 minuti di cottura, spegnete il fuoco e servite ben caldo.

Risotto con fonduta e finferli

Ingredienti per 4 persone:

300 gr di riso
200 gr di Finferli
150 gr di panna
50 gr di parmigiano grattugiato
40 gr di burro
una cipolla, prezzemolo tritato
un litro di brodo di carne
farina bianca, sale

Pulite i funghi, lavateli e asciugateli. Sciogliete in una piccola casseruola 15 gr di burro ed incorporate un cucchiaino di farina mescolando senza formare grumi; unite lentamente la panna fino all'ebollizione senza mai smettere di mescolare. Togliete dal fuoco, insaporite con un pizzico di sale e con il parmigiano grattugiato; tenete poi al caldo a bagnomaria. Scaldare il brodo. Tritate la cipolla e fatela appassire nel restante burro usando una casseruola. Versate nel recipiente il riso e fatelo rosolare per 2 o 3 minuti mescolando in continuazione, versate poco per volta il brodo in ebollizione e portate a cottura. Mettete il risotto in un piatto da portata, condite con parte della fonduta e su questa lasciate cadere delle fettine sottilissime di funghi, cospargete con il prezzemolo tritato e la restante fonduta.

Tagliatelle ai finferli

Ingredienti per 4 persone:

300 gr di tagliatelle all'uovo
60 gr di burro
200 gr di panna liquida
50 gr di prosciutto crudo tagliato a dadini
150 gr di finferli trifolati
noce moscata
2 cucchiai di parmigiano reggiano o di pecorino

Cocete la pasta molto al dente, in acqua salata, scolatela e mettetela in una pirofila, conditela con il burro, il formaggio grattugiato, il prosciutto crudo, la noce moscata, la panna liquida e i funghi trifolati. Rimettete sul fuoco fate insaporire bene. Servite in piatti molto caldi.

Coniglio ai finferli

Ingredienti per 4 persone:

1 coniglio
100 gr. di finferli secchi
1 etto e 1/2 di pancetta affumicata
1 grossa cipolla
2 scalogni
burro, olio, sale, pepe

Mettete a bagno i finferli in acqua calda con un bicchiere di latte (rende i finferli più morbidi) e lasciateli rinvenire per almeno 2 ore. In un tegame mettete un pezzo di burro, un cucchiaio di olio, la cipolla e la pancetta tritate grossolanamente; far soffriggere e quando sono rosolate toglierle con una schiumarola e metterle da parte. Nello stesso tegame soffriggere i pezzi di coniglio, rigirandoli da tutte le parti; coprirli con la cipolla e la pancetta soffritte precedentemente. Intanto togliete i finferli dall'acqua di ammollo e metteteli in un altro tegame dove li cocerete con lo scalogno, l'olio e il burro fino a metà cottura. Aggiungerli poi al coniglio senza mescolare. Coprire e far cuocere lentamente per un'ora e mezza. Servire con polenta calda.

Orata alla boscaiola

Ingredienti per 4 persone:

una orata da 1000 gr circa

600 gr di finferli

120 gr di burro

30 gr di prezzemolo

una cipolla

un limone

vino bianco secco

farina bianca

sale

pepe

Dopo aver imburato una pirofila ovale, accomodare il pesce pulito. Tritare metà del prezzemolo e la cipolla e farli appassire in 30 gr di burro, quindi irrorare con un bicchiere e mezzo di vino bianco, tenendo il recipiente sul fuoco vivace. Quando il vino si sarà ridotto di un terzo aggiungere il succo del limone e versare la salsina sopra l'orata. Salare, pepare, coprire il recipiente con un foglio di carta oleata e passare in forno a 200° per mezz'ora.

Durante la cottura irrorare spesso il pesce con il sughino, ricoprendolo ogni volta. Pulire i funghi, lavarli, asciugarli e tagliare a fettine; cuocere poi in 30 gr di burro, salare e pepare. Appena l'orata sarà cotta, metterla delicatamente in un piatto da portata; filtrare il sugo di cottura in un piccolo recipiente e metterlo sul fuoco. Impastare il restante burro con un cucchiaino scarso di farina e unirlo al sugo; mescolare bene e fare bollire per un minuto. Versare poi la salsa sul pesce, coprire con i funghi, cospargendo il restante prezzemolo tritato.



Zuppa con galletti

500g. di funghi,

100gr. pancetta,

1 uovo,

parmigiano,

aglio,

prezzemolo,

prezzemolo,

burro,

sale,

olio,

1lt. di brodo,

peperoncino

In metà olio e burro fate rosolare l'aglio con peperoncino e prezzemolo tritato.

Aggiungete la pancetta tagliata a dadini.

A questo punto metteteci i funghi tagliati e fate cuocere fino a che l'acqua formatasi si asciuga.

Aggiungete poi il brodo caldo e lasciate cuocere per 10 Mn.

Togliete dal fuoco e versateci l'uovo sbattuto con il parmigiano grattugiato.

Amalgamate dolcemente e servite la zuppa in ciotole di terracotta con pane tostato.

Insalata di galletti

500g. di funghi giovani e sodi,

olio di oliva,

sale pepe bianco,

erba cipollina,

succo di limone,

formaggio Asiago.

Preparate una salsa con il sale, il succo di limone, l'olio

Tagliate i funghi a lamelle e metteteli a macerare nella salsa un paio d'ore.

Ritirateli dalla salsa e metteteli in un piatto con sotto fettine sottili di Asiago.

Tritate l'erba cipollina e cospargetevi i funghi.

Spolverate con il pepe e servite con fettine di pan carré tostato e imburato



Crostoni ai gallinacci

Ingredienti per 4 persone

500g di funghi gallinacci
un filone di pane casereccio
250g di pecorino saporito
una patata lessata di 150g
10 g di burro
mezzo cucchiaino di origano secco
un ciuffo di prezzemolo
uno spicchio d'aglio
olio
sale
pepe

Tagliare il pecorino a fette dello spessore di circa 3 mm. Private i gallinacci della parte terminale terrosa del gambo, passateli con un panno umido e riduceteli a tocchetti. Mettete i funghi in una casseruola e coceteli a fiamma moderata con il burro, 2 cucchiaini d'olio, l'aglio, il prezzemolo tritato, sale e pepe, fino a quando avranno riassorbito l'acqua di vegetazione emessa durante la cottura. Aggiungete la patata sbucciata e ridotta a tocchetti e lasciate insaporire per un attimo. Spegnete il fuoco, eliminate l'aglio e tenete in caldo. Tagliate il pane a fette dello spessore di un cm, tostatele leggermente in forno, quindi distribuitevi sopra il formaggio e passatele sotto il grill fino a quando il formaggio si sarà leggermente fuso. Prelevate i crostoni dal forno, distribuitevi sopra i funghi, cospargete con l'origano e servite subito.

Trucchi e consigli:

Ecco l'idea giusta per aprire un pranzo dedicato ai funghi. I crostoni, in questo caso, diventeranno "crostini", cioè fette di pane piccole e tondeggianti. E, per una versione ancora più raffinata, i funghi potranno essere legati da una leggera besciamella.

Fegato e gallinacci

Ingredienti per 4 persone:

300 gr di gallinacci
300 gr di fegato
100 gr di prosciutto crudo
100 gr di burro
una cipolla
sale
pepe

Tagliare a fettine il fegato e il prosciutto e farli friggere in 50 gr di burro con la cipolla tritata. Fermare la cottura quando la cipolla avrà preso colore. In un'altro tegame cuocere, nel burro rimasto, i funghi tagliati a piccoli pezzi; quando saranno cotti, versare sul fritto di fegato. Salare moderatamente, aggiungere un po' di pepe e portare in tavola



Cannelloni ai funghi

Ingredienti per 4 persone

400g di funghi porcini affettati sottilmente
80g di cipolla tritata
80g di sedano tritato
80g di carote tritate
40g di conserva di pomodoro sciolta in 8 cucchiaini d'acqua
2 dadi da brodo
8 cucchiaini di farina
mezzo litro di latte magro
120g di emmenthal o parmigiano grattugiato
4 cucchiaini di margarina fusa
120g di cannelloni crudi con pasta molto sottile
sale

Fate rosolare la cipolla, il sedano e la carota in 8 cucchiaini di acqua. Aggiungete i funghi, e dopo averli lasciati cuocere per tre minuti, aggiungete la conserva di pomodoro sciolta in otto cucchiaini d'acqua. Lasciateli cuocere fin quando non diventano ben teneri. A parte stemperate la farina nel latte, in un padellino, salate e mescolate senza interruzione finché la pastella non diventa densa. Fuori fuoco incorporate il formaggio grattugiato e la margarina e versate una metà di questa salsa nel misto di ortaggi stufati, amalgamate bene e riempiate con questa farcitura i cannelloni, che disporrete in una teglia da forno di materiale antiaderente. Copriteli con l'altra metà di besciamella al pomodoro e infornateli a 180°C. Saranno pronti quando la superficie sarà dorata.

Fettuccine con funghi porcini

400 g di funghi porcini
400 g di fettuccine
1 spicchio d'aglio
4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
1/2 bicchiere di latte
2 cucchiaini di vino bianco secco
4 cucchiaini di formaggio pecorino
sale q.b.

Tritate l'aglio e fatelo soffriggere in olio in una padella. Pulite i funghi e fateli a pezzi. Togliete l'aglio appena imbrunito e versate i funghi, salate e fate cuocere a fuoco medio per 20 minuti circa. Aggiungete 1 - 2 cucchiaini di vino e lasciate evaporare. Quando i funghi sono quasi rosolati, aggiungete il latte (non usare mai la panna per non ammazzare l'odore ed il sapore dei porcini). In una pentola con acqua salata avrete fatto cuocere le fettuccine, al dente. Versatele nella padella dove sono i funghi e fate saltare. Se lo desiderate, aggiungete il pecorino

Involtini di prosciutto e porcini

Ingredienti per 4 persone:
8 fette di prosciutto cotto da 30 gr. cadauna
300 gr. di porcini
1/2 bicchiere di vino bianco
un cucchiaio di prezzemolo
parmigiano grattugiato
un cucchiaio di pan grattato
olio
burro
sale
pepe

Per la besciamella:
1/2 litro di latte
2 cucchiaini di farina
un pizzico di noce moscata

Mettete sul fuoco un paiolo con un litro d'acqua. Appena alzerà il bollore, salate e fate scendere a pioggia la farina gialla, mescolando con una piccola frusta. Continuate la cottura della polenta per al- meno 40 minuti, mescolando con l' apposito bastone. Pulite i funghi con un telo inumidito, tagliateli a fette di circa mezzo centimetro. Tritate finemente la cipolla e l'aglio e fateli appassire in 50 gr. di burro. Aggiungete i funghi, salate con mezzo dado sbriciolato, mescolate con un pizzico di timo e irrorate con tre cucchiaini di marsala, fate evaporare a fuoco vivace. Togliete la polenta dal fuoco e incorporate il restante burro, mescolando fino allo scioglimento. Versate la polenta su un' assicella rotonda e con un cucchiaio, allargandola dolcemente, formate una cavità al centro. Nel centro fate cadere il parmigiano tagliato a lamelle, sopra mettete i funghi con il loro sughetto, cospargete con un cucchiaio di prezzemolo tritato e servite immediatamente.

Sformato di funghi e patate

Ingredienti per 4 persone
600 g di porcini
400 g di patate
2 spicchi d'aglio
un ciuffo di prezzemolo
2 uova
un dl di panna o di latte
sale
pepe

Tagliate a fette spesse 3 mm le patate, e a fette di 5 mm i funghi. Tritate finemente l'aglio e il prezzemolo. Disponete in una teglia (o in piccole pirofile individuali) le patate e i funghi a strati alterni, cospargendo ogni strato di trito aromatico, sale e pepe. In una ciotola sbattete le uova con la panna e un pizzico di sale e versate il composto nella teglia con i funghi e le patate. Cocete in forno già caldo a 180° per 40 minuti circa.

Trucchi e consigli:

Non avete a disposizione i porcini? Vanno benissimo anche le orecchiette. Tuttavia, dato che questi funghi si prestano ad essere tagliati a tocchetti anziché a fette, i tempi di cottura vanno prolungati di circa 20 minuti.

Cozze ripiene

1kg. di cozze grandi(possibilmente di Olbia),
1/2kg. Di porcini,
1/2kg pomodorini pachino,
1 uovo,
mollica di pane,
50gr. di parmigiano grattugiato,
aglio,
olio extra vergine,
peperoncino,
prezzemolo
1/2bicchiere di vino bianco

Tagliare e saltare i porcini in padella con olio aglio sale.

Preparare il ripieno con la mollica di pane già ammorbidita in acqua e strizzata.

Unire l'uovo il parmigiano, il sale il prezzemolo tritato e i funghi cotti, lavorare il tutto fino a renderlo pastoso.

Aprire le cozze crude a metà, inserire il ripieno. Chiudere le cozze legandole con filo da cucito bianco. In una casseruola far imbiondire l'aglio con l'olio e il peperoncino. Aggiungere i pomodorini tagliati e lasciar cuocere per alcuni minuti. Aggiungere le cozze e il vino. Fare cuocere per 15 minuti circa a fuoco moderato. Servire ben calde preferibilmente in ciotole di terracotta. Cospargere con prezzemolo

Risotto con porcini e verdura

Ingredienti per 4 persone

400g di funghi porcini
2 carciofi
2 patate
200g di galbanino
olio
1 cucchiaio di erbe aromatiche miste
1 spicchio d'aglio
vino bianco secco
1 scalogno
40g di burro
320 g di riso
brodo vegetale
sale

Pulite i funghi, affettateli e fateli rosolare in una casseruola con due cucchiai di olio; unitevi poi le erbe aromatiche, l'aglio tagliato in 4 parti e una presa di sale, quindi spruzzateli con il vino, lasciatelo evaporare e cocete per 10 minuti. In una casseruola fate rosolare lo scalogno tritato nel burro, poi aggiungete il riso, fatelo tostare, spruzzatelo con un bicchiere di vino, fatelo evaporare, cocete per 10 -12 minuti, unendo mano a mano il brodo caldo (ne occorrerà circa un litro abbondante), poi aggiungete i funghi e i carciofi mondati e tagliati a fettine sottilissime e continuate la cottura per circa 6 - 8 minuti unendo mano a mano altro brodo caldo. Togliete dal fuoco, aggiungete le patate lessate e il galbanino tagliato a dadini. Regolate di sale, trasferite il risotto in una pirofila e passatelo in forno già caldo a 200°C per un paio di minuti. Servite subito.

Teste di funghi ripiene

Ingredienti per 4 persone :

12 porcini
120 g di parmigiano grattugiato
50 g di mollica di pane fresco ammorbidito in latte tiepido
4 cucchiai d'olio
1 uovo intero e un tuorlo
1/2 spicchio d'aglio
foglie di maggiorana tritate finemente
un pizzico di origano
sale
pepe

staccare le cappelle dai gambi, pulire bene con un panno umido e asciugarle con una salvietta asciutta. Pulire i gambi tagliati a pezzetti e pestarli in un mortaio con l'aglio, una presa di sale, la mollica di pane strizzata e un po' di pepe, oppure tritarli in un frullatore, con un po' di latte, e impastarli poi con la mollica. Amalgamare il composto in una terrina e unire le uova, il Parmigiano, l'origano, la maggiorana, un cucchiaio d'olio e un po' di pepe macinato al momento. Mescolare, regolare di sale, quindi farcite l'incavo di ciascuna cappella e livellarne bene la superficie con la lama di un coltello inumidito. Ungere leggermente una pirofila con olio e adagiarvi le cappelle; cospargere la superficie con un filo d'olio e far cuocere in forno per 40' circa a fuoco moderato.



Fettuccine alla romana, con prataioli, alici e tonno

600 g di fettuccine
1 scatola di alici
1 scatola di tonno
200 g di funghi prataioli
1/2 bicchiere di latte
1 scatola di pomodori
30 g di burro
aglio, prezzemolo, olio, sale e pepe q.b.

Mettete in una padella uno spicchio d'aglio e 3 cucchiaini d'olio. Togliete l'aglio, appena imbrunito ed aggiungete qualche filetto di alici, mescolando. Aggiungete il pomodoro, 1/2 mestolo di acqua ed il tonno, spezzettato grossolanamente. Salate e pepate. In un'altra padella mettete 3 cucchiaini d'olio, i funghi tagliati a fettine ed altri filetti di alici. Aggiungete il burro. Fate cuocere per 5 minuti, mescolando continuamente. Intanto, in acqua bollente e salata, cuocete le fettuccine. Toglietele al dente e conditele prima con la salsa di pomodoro, poi con quella di funghi. Cospargete di prezzemolo tritato e servite senza formaggio

Torta di funghi e prosciutto

6 fette di prosciutto cotto piuttosto alte,
250 gr. di funghi prataioli,
200 gr. di burro,
2 bicchieri di latte,
100 gr. di parmigiano,
noce moscata, sale, pepe,
230 gr. di farina

Lavate e tagliate a fettine sottili i funghi. Fateli insaporire in un po' di burro a fuoco moderato finché saranno ben asciutti. Preparate ora la besciamella: fate fondere in una casseruolina una grossa noce di burro stemperandovi 30 gr. di farina poi diluite con 2 bicchieri di latte, salate e continuate a mescolare finché la besciamella si sarà addensata ma non troppo. Lasciatela raffreddare, poi unitevi il parmigiano grattugiato, i funghi già cotti ed un pizzico di noce moscata. Preparate una pasta brisé con la restante farina, 100 gr. di burro appena sciolto e qualche cucchiata di acqua salata. Fatene una palla e lasciatela riposare 1 ora avvolta in un tovagliolo. Imburrate quindi uno stampo rettangolare piuttosto grande, disponete sul fondo uno strato di pasta sul quale poserete le fette di prosciutto cotto, poi uno strato di besciamella coi funghi, le altre fette di prosciutto e un altro strato di pasta premendole intorno ai bordi. Cocete in forno caldo per 20 minuti



Acciughe al tartufo

200 g di acciughe sotto sale,
1 tartufo,
aceto,
olio extravergine d'oliva,
prezzemolo.

Lavate le acciughe con acqua e aceto, poi diliscatele e dividetele in filetti. Disponetele su un piatto da portata e ricopritele con olio. Affettate molto finemente il tartufo e distribuite le fettine sulle acciughe. Lasciate al fresco mezz'ora e servite guarnendo con ciuffetti di prezzemolo.

Funghi vari

Giardiniera (sotto vetro)

Ingredienti per 6 persone

tagliate a pezzetti 500 g di funghi. Riducete a dadini 300 g di melanzane e 300 g di zucchine. Portate a ebollizione mezzo litro d'acqua mescolata a un litro di aceto bianco e una presa di sale e scottatevi le verdure per 5 minuti. Togliete da fuoco, lasciate raffreddare nella salamoia, scolate e fate asciugare. Distribuite le verdure nei vasi sterilizzati alternandole a fettine d'aglio e origano secco sbriciolato, colmate d'olio. Sterilizzate e lasciate riposare in luogo fresco e buio per 20 giorni.

Ragù di funghi piccanti

Ingredienti per 4 persone

500g di funghi misti

4 cucchiaini d'olio

1 spicchio d'aglio

peperoncino piccante

cipolla

rametto di nepitella

3 pomodori maturi

sale

pepe

prezzemolo

In un tegame fate rosolare i funghi nell'olio con aglio e un pezzetto di peperoncino piccante. Aggiungete la cipolla tritata, qualche rametto di nepitella e i pomodori maturi pelati, privati dei semi e ridotti a dadini. Salate, pepate e fate cuocere su fuoco basso per circa 40 minuti (se necessario aggiungete qualche cucchiaio di brodo caldo). Prima di servire profumate con un cucchiaio di prezzemolo tritato.

Trucchi e consigli:

Potete servire questo ragù di funghi su crostoni di pane o fette di polenta grigliate.

Cappelle di funghi con la zucca

Ingredienti per 4 persone

600g di cappelle di funghi grandi e ben sodi

500g di polpa di zucca, un uovo, un tuorlo

2 cucchiaini di rosmarino tritato

2 cucchiaini di pangrattato

15 grammi di burro

sale

pepe

Tagliate a pezzi la zucca, mettetela nel forno preriscaldato a 200° per circa mezz'ora, poi passatela al passaverdura.

Raccogliete il purè in una ciotola: incorporatevi l'uovo e il tuorlo, il trito di rosmarino e, se il composto fosse troppo morbido, il pangrattato. Salate e pepate. Disponete le cappelle sulla placca del forno ricoperte di carta speciale e, con l'aiuto di una tasca da pasticciere con bocchetta liscia, riempiatele con il composto preparato. Distribuite in superficie il burro a fiocchetti e cocete in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti.

Zuppa di funghi

Ingredienti per 4 persone

300g di funghi freschi

mezza cipollina

una manciatina di prezzemolo

un pizzico di timo

50g di burro

30g di parmigiano

un litro di brodo

mezzo bicchiere di panna

sedici fettine di pane abbrustolito

pepe

sale

Strofinare i funghi con un telo per pulirli e affettateli. Mettete in una pentola a pressione il burro, unitevi la cipolla tritata e, dopo un minuto i funghi e il prezzemolo tritato, salate, pepate, insaporite con il timo e versate sui funghi il brodo; chiudete il coperchio; all'inizio del sibilo, abbassate al minimo la fiamma e da questo momento calcolate 8 minuti circa di cottura. Scoperchiate la pentola, unitevi la panna, il parmigiano, rimescolate e versate la zuppa di funghi nei piatti dove avrete messo quattro fettine di pane.