

Vol-au-vent con ditola ricciola

Per 4 persone

500 g di ditola ricciola
8 dl di brodo di verdure
Olio d'oliva
2 dl di vino bianco
Panna
Succo di limone
2 cucchiaini di amido di mais (maizena)
Pepe
Sale



Pulire i funghi partendo dal cappello. Risciacquarli con acqua fredda corrente e farli sgocciolare bene.

Tagliare i funghi e farli appassire in una pentola con l'olio d'oliva. Salare e pepare.

Bagnare con il vino bianco e lasciarlo evaporare. Spegnerlo con il brodo e lasciar cuocere per alcuni minuti. Addensare con l'amido di mais e aggiungere un po' di panna, di succo di limone e un tocco di vino bianco. Togliere dal fuoco.

Nel frattempo riscaldare i vol-au-vent nel forno regolato a 180°.

Riempire i vol-au-vent e decorare con cerfoglio o prezzemolo.

Servire con un'insalata.

Consigli:

Per riempire i vol-au-vent si possono utilizzare praticamente tutti i tipi di funghi.

Filetti di persico con tignosa vinata

Per 4 persone

200 g di funghi
400 g di filetti di pesce persico
1/2 limone
2 cucchiaini di farina
2-3 noci di burro
1 dl di vino bianco
Pepe
Sale



Preparare i funghi pulendoli con un pennello. Se sono particolarmente sporchi, risciacquarli con acqua fredda corrente e farli sgocciolare bene. Tagliarli a strisciole.

Far appassire i funghi con il burro. Salare e pepare. Bagnare con il vino bianco e lasciar cuocere per almeno 12 minuti (attenzione: la tignosa vinata è velenosa se mangiata cruda, ma commestibile se cotta adeguatamente).

Cospargere i filetti di pesce persico con il succo di limone. Passarli nella farina e farli rosolare a temperatura media.

Disporre i filetti su un piatto a aggiungere i funghi.

Come contorno si possono servire patate al vapore o riso in bianco.

Consigli:

Un piatto delicato, da accompagnare con un vino bianco secco.

Boleti bai allo zafferano

Per 4 persone

600 g di funghi
2 cucchiaini di olio d'oliva
2 dl di vino bianco
Zafferano in stigmi e in polvere
3 dl di brodo di verdure
Pepe fresco
Sale



Pulire i funghi con un pennello. Tagliare i funghi grandi a strisce, lasciare interi o dimezzare quelli piccoli. Se possibile non metterli sotto l'acqua corrente.

Far appassire i boleti bai nell'olio d'oliva. Aggiungere lo zafferano in polvere, salare e pepare. Spegnerne col vino bianco. Aggiungere il brodo e lasciar cuocere a fuoco basso per almeno 10 minuti.

Mettere al centro di un anello di riso (basmati o parboiled) e guarnire con gli stigmi di zafferano.

È un piatto vegetariano pronto in fretta.

Risotto agli steccherini

Per 4 persone

400 g di funghi
200 g di riso per risotti
2 cucchiaini di olio d'oliva
6 dl di brodo
Foglie di basilico
80 g di parmigiano
Pepe fresco
Sale



Pulire i funghi con un pennello e tagliarli a strisciole. Se sono particolarmente sporchi, risciacquarli con acqua fredda corrente e farli sgocciolare bene.

Riscaldare l'olio in una pentola. Tostare il riso fino a quando i chicchi diventano lucidi e semitrasparenti. Spegnerne con un po' di brodo e proseguire la cottura rimestando continuamente. Aggiungere man mano il resto del brodo.

In un'altra padella, far appassire i funghi in un po' d'olio d'oliva. Salare e pepare. Cuocere per circa 8 minuti, fino a quando il liquido sarà evaporato.

Qualche attimo prima che il risotto sia pronto aggiungere i funghi. Mischiare e cuocere per 2 minuti. Cospargere il tutto con il formaggio grattugiato e rimestare. Servire su piatti decorati con foglie di basilico.

Questo risotto si accompagna bene ad un'insalata condita con salsa all'italiana.

Al posto degli stecchini, possono essere utilizzati anche porcini o funghi misti.

Sminuzzato di maiale con trombette dei morti

Per 4 persone

300 g di funghi
500 g di sminuzzato di maiale
3 cucchiaini di olio d'oliva
2 dl di brodo
2 cucchiaini di salsa di soia
2 cucchiaini di senape
1 mazzetto di prezzemolo
Pepe fresco
Sale



Separare i funghi e risciacquarli sotto l'acqua fredda corrente. Lasciarli sgocciolare bene.

Riscaldare l'olio d'oliva in una padella, aggiungere i funghi e rosolarli brevemente. Salare, pepare, togliere dalla padella e mettere da parte.

Nella stessa padella, riscaldare dell'altro olio. Rosolare lo sminuzzato di maiale avendo cura di rimestare continuamente. Condire con sale, pepe, salsa di soia e senape. Aggiungere i funghi, spegnere con il brodo e lasciar cuocere a fuoco lento per 8-10 minuti.

Servire con delle patate arrosto e guarnire con il trito di prezzemolo.

Accompagnare con un vino rosso corposo.

*Al posto delle trombette dei morti si possono usare anche i funghi di san Martino (*Clitocybe geotropa*).*