

## Settembre, arrivano i porcini e da me arriva un angelo

Inviato da Marista Urru  
mercoledì 23 settembre 2009

Boleto aedulis o ceppatello

Al profumo dei porcini non si resiste, ed ora tra settembre ed ottobre abbiamo il massimo della produzione di questi autentici tesori della buona cucina. Chi ne è davvero capace, e comunque li faccia controllare, si diventerà a raccogliere i boleti aestivalis o reticolati, gli aureus o porcini neri presenti in discreta quantità dalle mie parti, gli edulis o ceppatelli e già qualche pinophilus .

Man mano che l'autunno avanza col freddo vedremo diminuire l'aestivalis e l'aureus nei castagneti e nei querceti, mentre dureranno più a lungo i ceppatelli e sotto i faggi resisteranno a lungo grossi pinophilus

Boletus aestivalis

Arriviamo all'angelo che altri non è se non una mia giovane vicina venuta a fare opera meritevole di soccorso ad una povera inferma (io) immobilizzata o quasi perchè è a "riparare" da oltre 1 mese essendo crollata come una pera cotta dopo mossa falsa causata dalla paura di un calabrone, l'infame mi veniva incontro ad altezza viso, e io tentando di evitarlo son caduta di schianto su una delle rocce del mio giardino costringendo gli ometti di casa ad una intensa e massiva cura di faccende domestiche compreso il cucinare.

Insomma, oggi è arrivato in soccorso un angelo che recava con sè un cestello di porcini e delle orate da sballo, e in quattro e quattro otto ha preparato orate ai funghi porcini..magiche.

Ho osservato quando cucinava, la ricetta è semplicissima, le dosi..sono riportate ad occhio

## Orate ai funghi porcini

Mettiamo un paio di orate da 500/ 600 gr l'una, e ½ kg di porcini, sodi eh!, noce di burro, spicchi di limone, sale e pepe.

Naturalmente sapete come si puliscono i porcini, sapete che l'acqua rovina l'aroma, entro i limiti del possibile, usate un panno, un pennello morbido da cucina e togliete quanta più terra ed impurità potete in modo che il risciacquo in acqua sia più breve possibile, sapete che essendo i gambi molto più duri delle cappelle ed essendo buona norma non spapolare i funghi, farete bene cuocendo separatamente gli uni dalle altre dopo averli affettati, poi riunite .

Nel caso delle orate, saltate i funghi in padella per 5 minuti, imburrate una pirofila da forno, adagiatevi le orate, sale e pepe, distribuite i funghi, qualche fiocchetto di burro, coprite con carta forno, infornate a forno ben caldo per 20 minuti, contornate di fette di limone tagliato all'ultimo momento per l'aroma.

E vi aggiungo la ricetta facile facile di

una insalata di funghi e cozze.

1 kg  
di cozze, 4 etti di porcini, erba cipollina o verde di cipolla fresca, succo di limone, olio sale e pepe

Lavate le cozze, fatele aprire in casseruola coprendole e tenendole un poco sul fuoco moderato, man mano si aprono, sgusciate, pulite i funghi come detto sopra, affettateli dopo averli ben asciugati, uniteli alle cozze sgusciate in una insalatiera, fate una emulsione con olio, sale, pepe, succo di limone ed erba cipollina tritata, condite e servite subito

boletus aureus

