Funghi porcini: l'aroma del bosco in tavola

Inviato da Marista Urru
martedì 10 marzo 2009

Davvero cucinare i porcini è un poco come portare in casa l'aroma sottile e forte del bosco, se poi li avete potuti cogliere voi stessi, la soddisfazione è doppia

Porcini fritti

Questa ricetta semplice viene dalla Alta Val di Fiemme

Teste dei porcini, farina di mais, olio, sale

Tagliate le teste dei porcini a fette alte un dito, salate e
lasciate spurgare l'acqua , asciugate poi le fette con dello scottex da cucina
e passatele nella farina gialla, premendole un poco perché questa si attacchi
ai funghi, friggete in olio ben caldo e fate scolare.

Scaloppe ai funghi porcini

300 gr di porcini, 4 petti di pollo (ma anche fettine per scaloppa, di vitella o
maiale), i bicchiere di latte, scalogni, sale, pepe, farina

Affettate gli scalogni, fateli soffriggere in poco olio,
aggiungete i funghi affettati sottilmente, sale
e pepe, cuocete fino a che non si è consumata acqua di vegetazione. Preparate
intanto le fettine o i petti di pollo,
infarinateli e passateli in padella, sale
e pepe, quando sono ben rosolati, coprite con i funghi, coprite con
latte, fate consumare a fuoco vivo

Cappelle di funghi porcini al forno

8 funghi sodi, 1 etto di prosciutto cotto, 2 tuorli di uovo,
50 gr burro, 50 gr di parmigiano grattugiato, ½ litro di besciamella, olio

Puliti i funghi,
togliete i gambi e tritateli finemente insieme al prosciutto cotto, metteteli in padella antiaderente leggermente unta, e lasciate asciugare acqua di vegetazione. Le cappelle intanto le mettete parimenti al fuoco in padella leggermente unta e fate asciugare acqua di vegetazione. Preparate una besciamella densa, mettetene un poco da parte,
con il resto preparate il ripieno delle cappelle: con due tuorli,
formaggio e il trito di gambi e prosciutto, mettete l'impasto appunto nelle teste dei funghi che disporrete in una pirofila leggermente imburrata, con la besciamella messa da parte e che avrete un poco diluito con del latte coprite le cappelle, spolverate di grana grattugiato misto a poco pangrattato per favorire la gratinatura, mettete al forno a 180° per circa 10 minuti

Fagottini di funghi

600 gr di funghi, 500 gr di farina, 20 gr prosciutto cotto, 200 gr di mozzarella, olio sale e pepe

Puliti i funghi , affettateli sottilmente e metteteli in padella
con olio o burro, a seconda di come preferite,
cuocete per 5 minuti a fuoco vivo, poi metteteli da parte.

Asciugate bene la
mozzarella , se serve strizzatela, poi tritatela col prosciutto e unite ai funghi ormai freddi.

Mettete la farina a fontana sul tavolo, un pizzico di sale,
acqua tiepida e impastate bene, aggiungete un filo di olio, e impastate ancora fino a che otterrete un impasto liscio e vellutato, stendete la pasta, tagliatevi dei dischi distribuitevi i funghi col
trito, ripiegate a fagotto ben chiuso e friggete.