

Ricette del Sottobosco

Funghi, Funghi, Funghi

Collezione di ricette tipiche Valtaresi



6/1/201

Indice

ANTIPASTI	4
Funghi sott'olio:	4
Funghi sott'olio - Variante 1.....	5
Funghi sott'olio - Variante 2.....	5
Funghi sott'aceto:.....	5
Insalata di funghi porcini crudi:.....	6
Antipasto di funghi:.....	6
Funghi sott'olio:	6
Torta di funghi:.....	7
Torta fritta di funghi - Variante 1	7
Funghi crudi	8
Insalata saporita.....	8
Porcini sott'olio.....	8
Dvuli sott'olio	9
Frittatina:.....	9
Crostini ai funghi:.....	10
PRIMI PIATTI.....	11
Pappardelle con i funghi:	11
Polenta ai funghi:.....	11
Risotto ai funghi:	11
Risotto ai funghi - Variante 1.....	12
Gnocchi di patate al ragù di funghi porcini:	12
Tagliatelle ai funghi:.....	12
Risotto ai funghi e piccione:.....	13
Testaroli al sugo di funghi:	13

Tortelli ai funghi:.....	13
Tortelli con funghi:.....	13
Tortelli di fungo:	13
Crema di funghi :	14
Chicche di bosco:.....	15
Minestra di fagioli e funghi:.....	15
Zuppa di funghi :	16
Gnocchi 4 gusti :	17
Teste ripiene in casseruola	17
Teste ripiene in casseruola – Variante I.....	18
Teste di porcini con formaggio.....	18
Nidi di polenta con i porcini	18
Intingolo di prugnoli.....	18
Zuppa di prataioli.....	19
Risotto con i porcini	19
Crema di patate e porcini.....	20
Zuppa del Priore.....	20
Zuppa di cantarelli.....	21
Zuppa di cantarelli – Variante I.....	21
Risotto con gli ovuli	21
Zuppa di ovuli.....	22
Zuppa di ovuli – Variante I	22
Zuppa gialla:	22
SECONDI PIATTI.....	24
Scaloppe ai funghi:	24
Funghi in umido:.....	24
Funghi fritti:.....	25

Funghi trifolati:.....	25
Funghi alla piastra:.....	25
Frittata di funghi:.....	25
Funghi al forno:.....	25
Funghi al forno lunigianesi:.....	26
Funghi in casseruola:.....	26
Scaloppe ai funghi:.....	27
Funghi alle foglie di castagno:.....	27
Funghi ripieni:.....	27
Funghi alla capricciosa:.....	28
Porcini da Re.....	28
Polpette del Vescovo.....	29
Polipori al vin bianco.....	29
Polipori con la pancetta.....	29
Tagliata di boleti.....	30
Boleti in padella.....	30
Ovuli con il vino.....	30
Insalata d'ovuli piccantina.....	30
Ovuli alla crema.....	31
Ovuli con l'uovo.....	31
Intingolo di ovuli.....	31

0



ANTIPASTI

Funghi sott'olio:

*A questo piatto dedichiamo qualche nota in quanto è l'antipasto per eccellenza in val Taro ed utilizza porcini (interi se piccoli o tagliati), galletti, grifoni, castagneri (*T. acerbum*). Si serve accompagnato da qualche fetta di prosciutto crudo di Parma e qualche pezzetto di parmigiano strettamente locale.*

La ricetta nostrale prevede l'ebollizione per 10' con aceto bianco e vino bianco (1:1) ed un cucchiaino di sale per 1 kg di funghi (alcuni mettono pure un rametto di rosmarino); si sgocciolano bene e si stendono su un canovaccio ben asciutto in modo da asciugarli bene all'aria; si invasano (vaso da 1 lt) con cura e si aggiungono, con buona regolarità, 3 foglie di alloro, 5 chiodi di garofano, 20 grani di pepe nero.

Si lascia coricato e poi capovolto il tutto per 1 h (attenzione che non cada nulla).

Si mette ora in posizione regolare e si versa olio d'oliva sino a coprire il tutto e si chiude .

I vasi, prima dell'uso, vengono ben puliti (con alcool puro da pasticceria) o sterilizzati in forno a 100°C per 20' (non i coperchi o le guarnizioni che vengono lavati con alcool puro).

Funghi sott'olio – Variante 1

Una variante della vicina Liguria è l'aggiunta di qualche foglia di basilico fresco (al posto dell'alloro), lavato con acqua clorata ed asciugato bene all'aria.

Le bolle d'aria createsi si possono togliere con un ferro d'acciaio per spiedini ben pulito.

Funghi sott'olio – Variante 2

Una variante delle Cinque Terre prevede l'aggiunta di rametti di timo, sempre ben puliti ed asciutti (al posto del basilico).

Funghi sott'aceto:

Ricetta dedicata al buon grifone (Grifola frondosa) ma che veniva pure utilizzata per i galletti e per gli steccherini (Hydnum repandum, H.rufescens). Qualche cercatore esperto conservava così anche alcune specie del genere Ramaria (o "manine").

Si pulisce bene 1 kg di funghi (interi ma piccoli o a pezzi); si fanno scottare per 3-5', a seconda del tipo di fungo e della pezzatura, in acqua salata al bollore (anche qui alcuni mettono il famoso rametto di rosmarino).

Si prepara una concia aromatica all'aceto bianco facendo bollire per 10' un litro d'aceto, 1 spicchio d'aglio, 3 chiodi di garofano. 5 grani di pepe, 3 foglie d'alloro, sale (poco).

La concia raffreddata si filtra su cotone e si versa nei vasi dove i funghi erano stati posti con cura insieme a tre spicchi d'aglio crudo (non sbucciato) e a tre foglie d'alloro.

Insalata di funghi porcini crudi:

E' un piatto attuale e ben tipicizzato.

Si condiscono le fette sottili dei porcini più compatti con olio d'oliva, pepe nero, scaglie di parmigiano dolce di montagna e sale (aggiunto all'ultimo momento in tavola); evitare il limone.

Ai confini con la Liguria qualcuno insieme al sale aggiunge una spruzzatina di prezzemolo.

Antipasto di funghi:

6 porcini medi e ben sodi, sale, olio, 1 limone, pepe.

Affettare finemente i funghi, dopo averli ben puliti; condirli con olio, sale, poche gocce di succo di limone e pepe macinato a mano.

Si servono coprendo fettine di roastbeef o filetto di manzo o prosciutto crudo dolce.

Funghi sott'olio:

1 kg di funghi, 1 litro di aceto, ¼ di vino bianco, 1 litro d'acqua, buccia di mezzo limone, 1 manciata di sale, chiodini di garofano, cannella, alloro e bacche di ginepro, olio.

Scegliere dei funghi porcini di media grandezza, pulirli con cura, lavarli e farli sgocciolare. Quindi si tagliano a pezzi né grandi né piccoli (i piccolini si possono lasciare interi) e si mettono in un tegame con aceto, vino, acqua, sale e la buccia di limone; si porta all'ebollizione e si lasciano cuocere per 5'. Si tolgono poi dal fuoco, si sgocciolano e si fanno asciugare su di una superficie di legno bianco (tavoliere). Si mettono in vaso con le bacche di ginepro, cannella, chiodini di garofano, e alloro e si riempie il vaso di olio fino a coprire bene i funghi. Controllare spesso il livello dell'olio ed aggiungerne se necessario.

Torta di funghi:

½ Kg di funghi porcini, ¼ di litro di panna, burro e olio, 3 uova (2 tuorli + 1 intero), formaggio parmigiano, ½ kg di patate lessate, pasta brisé.

Pulire i funghi, tritare le cappelle e grattugiare i gambi; mettere in un tegame il burro, l'olio ed un trito di cipolla; far imbiondire e mettervi i gambi e cappelle; salare. A metà cottura aggiungere una patata lessata schiacciata con la forchetta, le uova, il parmigiano; mescolare.

Versare l'impasto nella teglia foderata con la pasta brisé sulla quale sarà già stato preparato uno strato di patate lesse tagliate a fettine sottili. Passare nel forno per un'ora.

Torta frita di funghi – Variante 1

1 kg di farina, 30-40 g di funghi secchi, 25 grammi di lievito di birra, latte.

Questa variante della classica torta fritta emiliana è una squisita novità che raccomandiamo.

Si frullano i funghi secchi sino a polvere fine; si mettono nella farina aggiungendo insieme il lievito e stemperando poi il tutto con il latte.

Si procede poi come per una normale pasta fritta.

Funghi crudi

Porcini medi(o ovuli, o prugnoli, o russule o vescie) ben sodi, sale, olio, pepe.

Affettate finemente i funghi, dopo averli ben puliti; condirli con olio e una spruzzatina di prezzemolo. Salare all'ultimo momento e servire. Mai pepe, mai limone.

Insalata saporita

Tagliare a fette i porcini novelli ben sodi, scottarli in aceto salato arricchito di aromi vari (aglio, cipolla, sedano, rosmarino, noce moscata, ginepro,...). Scolarli e farli ben asciugare. Condirli con olio.

Porcini sott'olio

Una ricetta arcaica, forse toscana.

Scegliete dei funghi morecci giovani molto piccoli, indi metteteli in caldaia con aceto o vino bianco in quantità da ricoprirli, e sale in ragione di 120 g per ogni litro di liquido adoperato; lasciate così bollire i vostri funghi per circa 20'; aggiungete poi un po' di noce moscata pesta, 25 g di pepe in grani, 12 g di cannella, alcuni garofani, quattro spicchi

d'aglio, qualche ramoscello di rosmarino, 2 foglie d'alloro e lasciateli bollire ancora per altri 10'; ritirarli poscia dal fuoco, togliete l'aglio, il rosmarino e l'alloro,... poscia poneteli negli alberelli, nei quali avrete accomodato all'intorno alcune foglie d'alloro, ed a strato per strato spargetevi sopra pezzi di cannella e di noce moscata, e finalmente versatevi sopra tant'olio da rimanere i funghi interamente coperti.

Ovuli sott'olio

Prendete 4 kg di ovuli piccoli e sani, mondateli bene lasciandovi un poco del loro involucro bianco e ponendoli in caldaia con $\frac{1}{2}$ litro di vino bianco secco ed altrettanto aceto buono, e sale a sufficienza; fateli così bollire per 15', indi aggiungetevi un piccolo bicchiere d'olio fino, altrettanto vino marsala, alcuni garofani, mezza noce moscata pestata, un po' di cannella, 25 g di pepe in grani e 2 foglie d'alloro; lasciateli cuocere ancora per circa 10'; ritirarli poscia dal fuoco e raffreddare; il giorno appresso accomodateli negli alberelli con gli ingredienti suddetti, e ricopriteli d'olio.

Frittatina:

Servita in piccola dose è assai gradita anche tra gli antipasti.

Nell'area di Borgo Taro si tagliano i funghi a pezzetti o a fettine e si fanno leggermente rosolare in olio e quindi si versano le uova sbattute e salate cercando di amalgamare bene; qualcuno aggiunge un poco di parmigiano alle uova altri un poco di pan grattato e latte (altri ancora, chissà perché, aromatizzano con prezzemolo, pepe, noce moscata,...)

Crostini ai funghi:

Sono un piatto assai variabile e spesso si discosta dalla ricetta originaria della vicina Lunigiana.

Questa prevedeva solo un semplice soffritto di porcini con olio e aglio ed un successivo condimento del soffritto con prezzemolo e limone (senza la solita sottiletta). Il soffritto così lavorato arricchiva crostini o crostoni di pane integrale locale.

In alcune frazioni il soffritto di funghi prevedeva pure le bubboline (ex-Amanitopsis ma mai le Amanite tipo spissa o rubescens consumate invece nel Trentino).



PRIMI PIATTI

Pappardelle con i funghi:

In questo caso il sugo è con pomodoro.

In una teglia far rosolare, in 5 cucchiai d'olio, 2 spicchi d'aglio dimezzati e la nepitella; ritagliare i funghi a dadi (250 g) ed appena l'aglio colora unirli al soffritto d'aglio e nepitella; cuocere per 5'; salare e pepare ; quindi aggiungere i pomodori privi di semi e schiacciati; cuocere piano per 20' con coperchio; quando il sugo è ben tirato aggiungere 400 g di pappardelle appena lessate in acqua salata e scolate. Mescolare e servire subito.

Polenta ai funghi:

Pure in questo caso il sugo è con funghi, pomodoro e talvolta salsiccia.

Risotto ai funghi:

Altro piatto assai comune che come il precedente può essere preparato durante tutto l'anno con funghi secchi e congelati

(ottimo è pure con i galletti freschi). E' qui presentato anche con una gustosa variante.

Si prendono 1 cipolla, 2 spicchi d'aglio, una carota, un gambo di sedano e si trita bene; si mette in casseruola e si aggiungono 50 g di pancetta macinata o lardo (o olio d'oliva) e si comincia a fare il soffritto; si aggiungono 400 g di funghi freschi (o 40 g di secchi) a fettine e poco sale; cuocere lentamente per 10'; aggiungere ora 400-500 g di riso e mescolare bene aggiungendo continuamente brodo di carne (o vegetale) ed un bicchiere di vino bianco secco sino ad arrivare a cottura; servire con una spruzzatina di prezzemolo sopra.

Risotto ai funghi – Variante 1

Soffriggere a fiamma bassa una cappella di mazza di tamburo in padella larga e con poco olio; tenere al caldo a 70°C un piatto steso; appena il risotto è pronto, stendere la cappella, anch'essa appena cotta, nel piatto caldo e ricoprirla bene con una porzione del risotto ai porcini. Il gusto della Macrolepiota si sposa bene con il risotto ai porcini.

Gnocchi di patate al ragù di funghi porcini:

Piatto lunigianese a base di funghi secchi è comune a qualche nostra area. Anche in questo caso il sugo di funghi è in rosso.

Tagliatelle ai funghi:

E' il piatto tradizionale con sugo bianco ai funghi (di rado in rosso); in primavera primeggia invece il sugo bianco ai prugnoli (*Calocybe gambosa*).

Risotto ai funghi e piccione:

In una pentola far appassire una mezza cipolla tritata in 4 cucchiari d'olio e 25 g di burro; unire il piccione tagliato in quarti; salare, pepare e far rosolare bene; aggiungere 1 bicchiere di vino bianco secco e farlo evaporare; aggiungere 1/2 litro di brodo e portare a cottura il piccione; disossarlo e riportarlo a pezzi nella pentola; aggiungere 200 g di porcini freschi a fettine (o 20 g di funghi secchi ammollati e tritati); aggiungere 300 g di riso ed un altro 1/2 di brodo e portare a cottura; incorporare 25 g di burro e due cucchiari di parmigiano; mescolare e servire caldo.

Testaroli al sugo di funghi:

Piatto tipico della vicina Pontremoli è ora adottato ovunque.

Tortelli ai funghi:

Sono i classici tortelli d'erbetta conditi con sugo rosso ai funghi.

Tortelli con funghi:

In questo caso i funghi sono nel ripieno in alternativa alle erbe.

Tortelli di fungo:

1 kg di funghi freschi interi, 30 g di funghi secchi, 4 etti di carne magra di maiale, pan grattato, parmigiano, 6 uova, 4 etti di riso.

Far cuocere la carne ben tritata con cipolla, sedano, carote ed un bicchiere di vino bianco secco; a cottura quasi avve-

nuta aggiungere i funghi secchi; scottare i funghi freschi e metter li in casseruola con olio e burro fino a cottura; amalgamare quindi il tutto con riso cotto, pan grattato, parmigiano (abbondante), uova (4 intere + 2 tuorli); pepe e spezie secondo i gusti.

Preparare la sfoglia e riempire con l'impasto formando i tortelli.

Condire con sugo ai funghi secchi ; occorrono funghi secchi messi preventivamente a mollo, olio ed un profumo di cipolla (olio abbondante e trito di funghi non troppo fine); fare un soffritto ed aggiungere un po' di brodo o acqua.

Versare il sugo sopra i tortelli con burro fuso. Spolverare con formaggio parmigiano.

Crema di funghi :

8 etti di funghi porcini freschi e maturi, 2 cucchiari di semolino, ½ litro di panna liquida, 1 bicchiere di latte, brodo di carne, sale.

Pulire i funghi, affettare piuttosto finemente le cappelle ed una parte di gambi e grattugiare l'altra parte.

Metterli in un tegame con un po' di acqua e sale; dopo una scottata eliminare l'acqua e rimetterli a cuocere con acqua e latte (1:1);abbassare la fiamma e continuare la cottura per 20', aggiungendo nel frattempo il brodo.

Aggiungere quindi il semolino adagio, mescolando continuamente fino ad ottenere una crema omogenea.

Versare a filo la panna liquida, mescolare, mettere in pirofila e servire calda.

Chicche di bosco:

½ kg di castagne secche, ½ kg di patate, 2 etti di spinaci o bietole cotti, 20 g di funghi secchi, 2 uova, 4 etti di farina bianca, ricotta.

Mettere le castagne secche a mollo per 12 ore, cambiare quindi l'acqua e mettere a cuocere in acqua e sale sino a renderle ben cotte. Cuocere a parte le patate e lo stesso per le erbe (spinaci o bietole).

Passare il tutto nel passaverdura compresi i funghi secchi (che erano stati fatti rinvenire in acqua e passati in frullatore).

Impastare il tutto con farina e 2 uova sino ad ottenere una pasta ben amalgamata e compatta che verrà poi ridotta a gnocchetti.

Far cuocere i gnocchetti in acqua e condirli con la ricotta diluita in un poco di latte crudo o nell'acqua di cottura dei gnocchetti.

In alternativa si possono saltare in padella con burro o panna.

Minestra di fagioli e funghi:

200 g di fagioli secchi, 100 g di lardo, 4 patate, 30 g di funghi secchi, 1 spicchio d'aglio, 4 cucchiari di olio d'oliva, sale, pepe, salsa di pomodoro.

Mettere i fagioli in ammollo in acqua tiepida e lasciateveli per una notte intera.

Il giorno dopo lessateli in acqua salata.

Dopo circa un'ora aggiungete le patate sbucciate e tagliate a pezzi piuttosto grossi.

Nel frattempo, in un tegamino, fate imbiondire un spicchio d'aglio nel lardo finemente tritato; quando sarà rosolato toglietelo ed aggiungete i funghi (precedentemente messi ad ammollare in acqua calda).

Aggiungete la salsa di pomodoro diluita in acqua tiepida e lasciate cuocere fino a quando il liquido si sarà asciugato.

Versare nella pentola con i fagioli e le patate e proseguite la cottura per altri 20'.

Di tanto in tanto mescolate, regolate sale e pepe ed aggiungete l'olio di oliva.

Buttate la pasta (tagliatelle emiliane fatte in casa).

Zuppa di funghi :

8 etti di funghi porcini piccoli, crostini o riso, cipolla, carota, sedano, 1 patata, trito di funghi secchi, olio e burro, brodo di carne, ½ litro di panna.

Pulire i funghi, affettare finemente le cappelle ed una parte dei gambi, grattugiare l'altra parte. Mettere in tegame olio, burro ed un trito di cipolla, sedano, carota e funghi secchi.

Far imbiondire a calore moderato ed aggiungere poi i funghi affettati e grattugiati con aggiunta di sale e far prendere un leggero calore.

Aggiungere il brodo e la patata lessata e schiacciata.

Tenere in ebollizione per qualche minuto ed unire la panna. Servire con crostini di pane tostati o riso precedentemente cotto.

Gnocchi 4 gusti :

6 etti di patate, 2 etti di bietole, 2 etti di zucca, 20 g di funghi secchi, 350 g di farina bianca, 2 tuorli d'uovo.

Far cuocere in acqua le patate, le bietole, la zucca e rinvenire i funghi secchi; impastare il tutto con la farina ed i 2 tuorli d'uovo e preparare gli gnocchi.

Si condiranno con un sugo fatto con funghi secchi fatti rinvenire in acqua e tritati messi poi in soffritto con olio e latte con un profumo di cipolla. Spruzzare parmigiano di montagna.

Teste ripiene in casseruola

Togliere alle teste quante più ife possibile (la Sara intende i tubuli o le lamelle), spappolarle e mescolarle a prezzemolo ed aglio tritati, olio quel tanto per legare, salare q.b. (pepare). Riempire con questo ripieno le teste capovolte e metterle in olio che stia friggendo in casseruola di terracotta, salare, incoperchiare, cuocere per 30'

Teste ripiene in casseruola – Variante 1

Nel ripieno può essere messo un uovo al posto dell'olio insieme a pane e formaggio grattati.

Teste di porcini con formaggio

Procurarsi alcune teste di fungo mediamente sviluppate, sode, sane. Porle in teglia unta d'olio e irrorarle esse medesime d'olio; infornarle o porle in casseruola da chiudere con coperchio cosparso di braci; dopo 15' circa porre entro ogni testa di fungo delle fettine di formaggio nostrano dolce e rimettere sul fuoco sino a completa fusione del formaggio. La tradizione imporrebbe di porre le "teste" sopra foglie di castagno.

Nidi di polenta con i porcini

Preparare una polenta soda. Porne in teglia unta con lardo, per mezzo di un mestolo, tante montagnole a forma di palla; praticarvi nel mezzo un piccolo cratere in cui adagiare fettine di porcini passati in olio o burro con aglio e prezzemolo tritati e relativo sughetto. Infornare la teglia o poggiarla sulla stufa e chiuderla con coperchio cosparso di braci vive e persistenti. Cuocere la preparazione una mezz'oretta in modo che il sughetto dei funghi permei i mucchietti di polenta da trarre poi con apposita paletta facendo attenzione a non guastarli.

Intingolo di prugnoli

Sovrano condimento di paste asciutte e polenta. Particolarmente usato per condire le tagliatelle fatte in casa.

A poca cipolla tritata messa a soffriggere nel lardo (più tardi nell'olio) dentro una casseruola di terracotta unire gli spinarelli a fettine e la conserva diluita in acqua tiepida (meglio il passato d'oggi o il pomodoro fresco). Salare e cuocere una mezz'oretta facendo addensare.

Al precedente intingolo i grandi cuochi bedoniesi preferiscono però la panna visto che per loro (Felice Molinari in testa) il pomodoro era un danno. A cottura ultimata degli spinaroli si aggiunge panna fresca scaldata a bagnomaria. Niente formaggio.

Zuppa di prataioli

400 g di prataioli, 50 g di farina, 1 litro di latte intero(magari arricchito infine con burro crudo o panna fresca), prezzemolo, tritato, sale, noce moscata.

Eccellente piatto di tradizione abbastanza antica. Cuocere, in latte, i funghi tagliati a metà o a quarti e con cucchiaino di legno spappolarveli, unirvi l'altro latte, dopo avervi stemperato a parte la farina; salare. Cuocere altri 5', poi aggiungere il prezzemolo tritato. Ritirare dal fuoco, aggiungere la panna o il burro, la noce moscata. Servire con pane abbrustolito. Occorrerebbe quel buon pane di una volta arrostito sui coperchi della stufa (di ghisa). Formaggio grattugiato se si vuole.

Risotto con i porcini

La regola è di preferire funghi secchi rinvenuti in acqua tiepida; la preparazione è di gran lunga più saporita e pro-

fumata. La ricetta è poi quella tipica valtarese senza pomodoro che si trova tra le ricette consigliate dal Centro Studi.

Crema di patate e porcini

3 etti di porcini maturi, circa 8 etti di patate farinose, 5 spicchi d'aglio, un pezzetto di burro e una scodella di panna liquida fresca, sale (e pepe).

Cuocere, facendole disfare, le patate in acqua salata ed aglio. Se necessario passarle allo schiacciapatate. Rimetterle nella loro acqua di cottura, aggiungere il burro, aggiustare di sale, pepare ed addensare. Qualche minuto prima di togliere il recipiente dal fuoco aggiungere i funghi tritati fini fini, il prezzemolo tritato e, via dal fuoco, la panna. Formaggiare. Intingervi pane nostrano (integrale) abbrustolito, magari soffregato d'aglio fresco.

Zuppa del Priore

3 etti di funghi maturi, 1 etto di funghi giovani sodi, 2 carote, una cipolla, 1 gambo di sedano, 2 spicchi d'aglio, 40 g di farina, 1 litro di latte intero, 2 uova, prezzemolo, sale, e pepe (o noce moscata).

Far cuocere le verdure in poca acqua salata. Appena cotte passarle allo staccio. Stemperare intanto la farina in poco latte e diluirla nel resto del latte. Mescolare latte, verdure passate e loro brodo. Aggiustate di sale mettendo a fuoco e aggiungendo i funghi, quelli maturi, tritati fini salvo qualche fetta. Dopo 20' di cottura aggiungere il prezzemolo tritato, i funghi giovani tagliati a fettine sottili sottili, la noce moscata, le uova sbattute salate e formaggiate. Attenzione

a che le uova non rapprendano, quindi mescolare velocemente. Da gustare caldissima intingendovi pane casereccio abbrustolito.

Zuppa di cantarelli

Preparare 1 litro circa di brodo facendo bollire almeno mezz'ora circa 50 g di lardo battuto con aglio.

Colare questo brodo, stemperarvi un cucchiaino di panna e porvi a cuocere per 20' circa 350 g di cantarelli tagliati a fettine sottili di cui sia stata gettata l'acqua essudata per salagione. Poco prima di spegnere aggiungere prezzemolo tritato. A freddo incorporare un uovo intero e formaggio grattato (e pepe).

Zuppa di cantarelli – Variante 1

Una variante prevede, al posto del brodo con lardo ed aglio, una miscela paritetica di latte ed acqua ed infine si aggiunge panna fresca (l'introduzione della panna nelle ricette di Sara ci sembra risentire della cucina piacentina molto influente a Bedonia per la presenza del Seminario Vescovile di Piacenza).

Risotto con gli ovuli

Rosolare brevemente in olio una cipolla tritata, 2 spicchi d'aglio, prezzemolo tritato e 250 g di funghi a fettine.

Subito dopo versarvi 500 g di riso mescolando bene. Aggiungere uno o più mestoli d'acqua salata bollente, poco per volta (meglio brodo leggero), mescolare bene, incorporare e lasciare cuocere a fuoco bassissimo per 5'.

Scoperchiare, mescolare, e aggiungere, poco per volta, quanta acqua o brodo possa ancora occorrere per portare a cottura senza più incoperchiare e mescolando adagio. A cottura ultimata condire con panna o burro e parmigiano.

Zuppa di ovuli

8 etti di boleti, 2 cipolle medie, 4 spicchi d'aglio, 2-3 uova, prezzemolo, parmigiano, 1 litro e mezzo di brodo, olio lardo, pancetta e sale.

Porre in casseruola fonda $\frac{1}{2}$ bicchiere d'olio (o una bella fetta di lardo o pancetta a dadini), alcuni cucchiari di salsa di pomodoro, l'aglio tritato, i boleti affettati sottili. Aggiungere il brodo e far cuocere per 10'. Aggiungere prezzemolo tritato e parmigiano. Un bollore appena e servire con pane abbrustolito.

Zuppa di ovuli – Variante 1

Una variante prevede di non aggiungere subito il prezzemolo ed il parmigiano ma dopo l'ultimo bollore inserire, fuori fuoco, uova sbattute con parmigiano e prezzemolo.

Zuppa gialla:

Piatto lunigianese che prevede la rosolatura di 2 spicchi d'aglio dimezzati e di nepitella in 50 g di burro; appena l'aglio colora aggiungere 300 g di funghi porcini a fette; salare, pepare e rosolare per pochi minuti; aggiungere 1 litro ed $\frac{1}{4}$ di brodo leggero; quando spunta il bollore unire, a pioggia, 150 g di farina gialla e cuocere, rimestando spesso, per 30'; alla fine la zuppa dovrà restare abbastanza li-

quida (eventualmente aggiungere ancora $\frac{1}{4}$ di litro di brodo). Si può servire su crostini.



SECONDI PIATTI

Scaloppe ai funghi:

Pietanza che prevede rigidamente vitello da latte e fette di porcini freschi e maturi.

Il soffritto iniziale (olio e cipolla) viene aggiunto di funghi a fette e volendo un poco di pomodoro con un poco di prezzemolo; questo sarà il sugo di cottura delle scaloppe (mantenerlo fluido con acqua tiepida e se si sono utilizzati funghi secchi servirsi dell'acqua di rinvenimento filtrata su fazzoletto di cotone).

Funghi in umido:

Nel pontremolese si aggiungevano anche patate a fettine.

Si fa il soffritto olio e cipolla e si aggiungono i funghi a pezzetti ed il pomodoro e si fa cuocere; questa "fine" era dedicata ai funghi più coriacei (cantarelli, idni, grifi,...); salare poco ed a fine cottura.

Funghi fritti:

Piatto apparentemente facile ma la panatura, l'olio d'oliva, la cottura sono fattori che sono conciliabili solo da esperti cuochi (devono essere croccanti, non imbruniti, non unti); per questo si tagliano a fette e si salano lasciandoli nel piatto per $\frac{1}{4}$ d'ora; s'infarinano in farina di mais e si friggono in olio extra-vergine poco aromatico (ligure).

Funghi trifolati:

Sono un piatto nazionale noto come "funghi al funghetto" che in Val Taro ha trovato una materia prima d'eccezione.

Funghi alla piastra:

Piatto importante e difficile in quanto la giusta cottura può evitare vari disturbi allergici e mantenere il tipico aroma (la parte fertile va meno cotta); si condiscono con pepe e sale (vanno bene i porcini, gli ovuli e le colombine): si arroventa la piastra e si pone sopra (come nelle vecchie stufe di ghisa) la cappella del fungo un cucchiaino d'olio d'oliva, aromatizzato con aglio e prezzemolo, che viene reintegrato durante la cottura; salare e pepare all'ultimo momento.

Frittata di funghi:

Questa gustosa frittata viene eseguita preferibilmente con i prugnoli ed i galletti ma è squisita anche con un misto funghi.

Funghi al forno:

In questo caso l'aroma tipico del cappello di porcino può venire integrato e corretto (arricchito) con una pasta di

gambo e funghi vari (prataioli o colombine), parmigiano dolce di montagna, uovo, pane grattato, aglio, prezzemolo e pepe (legati da una noce di burro o da un filo d'olio) che viene collocata sull'imenio capovolto. Al posto della pasta si può aggiungere verso la fine cottura una fetta di caciotta nostrale. La cottura era sempre su foglie di castagno.

Funghi al forno lunigianesi:

Una variante povera, lunigianese, che prevede l'utilizzo di 500 g di porcini e 500 g di patate.

In una padella far rosolare, in 8 cucchiari d'olio, un trito fine di aglio e prezzemolo; prima che l'aglio colori unire i gambi dei funghi, ben puliti, a pezzetti; far cuocere per 10' a fiamma bassa; pulire e tagliare a fette le cappelle dei funghi; sbucciare le patate e tagliarle a fette medio-sottili; ungerne una teglia con olio d'oliva e stendere le patate come 1° strato; fare un 2° strato con i gambi di funghi rosolati ed un 3° strato ancora con patate; ricoprire il tutto con un 4° strato di funghi a fettine; salare, pepare e ricoprire con prezzemolo (o nepitella); bagnare con ½ bicchiere di vino bianco secco, irrorare con olio d'oliva (8 cucchiari) ed infornare per 40' a forno già caldo.

Funghi in casseruola:

Piatto del confine piacentino che prevede una cottura al burro delle cappelle di porcino (condite nella parte imeniatale con sale, pepe, prezzemolo) in terracotta.

Scaloppe ai funghi:

6 fettine di vitello, funghi secchi, burro, sale, 5 pomodori pelati, aglio e prezzemolo.

Si battono le fettine di vitello e si passano leggermente nella farina. Si mettono in tegame dove è già stato fatto sciogliere il burro; salare.

A cottura quasi ultimata, unire i funghi secchi messi preventivamente a mollo e le cui fette devono essere lasciate intere, i pomodori schiacciati ed un leggero trito di aglio e prezzemolo. Servire caldo.

Funghi alle foglie di castagno:

6 cappelle di media grandezza, foglie di castagno, sale, olio, trito di prezzemolo ed aglio, burro, brodo, pepe.

Pulire i funghi utilizzando i gambi per altro piatto oppure, volendo, trattarli allo stesso modo delle cappelle. Versare in un tegame da forno l'olio e ricoprirlo con le foglie di castagno bagnandole con un po' di brodo; disporre ordinatamente le cappelle ben insaporite con sale, pepe ed una noce di burro

Passare il tegame nel forno e, a cottura quasi ultimata, aggiungere il trito di prezzemolo e aglio.

Funghi ripieni:

6-8 funghi di media grandezza, 2 etti di riso, olio, burro, sale, qualche cucchiaino di panna, 2 tuorli d'uovo.

Pulire i funghi, separare le cappelle dai gambi e tritare finemente questi ultimi. Mettere in tegame olio e burro con i gambi tritati, condire con sale e far prendere un leggero calore; unire la panna e far cuocere per qualche minuto.

Aggiungere il riso cotto precedentemente (al dente), mescolare, unire i due tuorli e togliere dal fuoco.

Con l'impasto ottenuto riempire le cappelle già disposte in un tegame, passarle in forno a calore vivo per 10' e servire subito.

Volendo, a cottura ultimata si possono ricoprire con sugo di funghi secchi.

Funghi alla capricciosa:

6-8 funghi di media grandezza ben sodi, 1 etto di prosciutto cotto, 1 etto di gruviera, olio, sale, burro, parmigiano di montagna.

Pulire i funghi, separare le cappelle dai gambi e tritare finemente questi ultimi. Mettere in tegame olio e burro con i gambi tritati, condire con sale e far prendere un leggero colore; unire il prosciutto tagliato a dadini, gruviera e pane grattati in modo da ottenere un ripieno abbastanza consistente. Si riempiono le cappelle e si passano nel forno.

Porcini da Re

6 etti di funghi porcini mediamente sviluppati, 1 etto di lardo, 2 cipolle, una manciata di prezzemolo, 1 spicchio d'aglio, pepe, sale.

Tagliare il lardo a dadini. Mettere in tegame e soffriggere magari su di un velo d'olio. Aggiungere i funghi tagliati a fettine. Salare subito per provocare la fuoriuscita d'acqua dai funghi e cuocere meglio il tutto su fuoco dolce. Dopo qualche minuto di cottura unire il prezzemolo e la cipolla tritati fini. Da gustare caldissimi con polenta fumante.

Polpette del Vescovo

Tritare molto fini funghi, aglio, prezzemolo; unirli al pane e formaggio grattugiati, uova ed eventualmente un filo d'olio. Fare delle pallottole ben amalgamate, ripassarle in pan grattato e friggerle nello strutto.

Polipori al vin bianco

½ chilo circa di grifoni, alcuni spicchi d'aglio, carote, prezzemolo, cipolla, bacche di ginepro, un bicchiere di vino bianco secco, salvia, sale, 50 g d'olio.

Pulire i funghi, separare le “foglie” e scartare le parti troppo coriacee. Cuocere in casseruola.

Polipori con la pancetta

½ chilo circa di grifoni, 150 g di pancetta, 2 cipolle, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo, ½ bicchiere di vino bianco secco, ½ cucchiaino d'aceto blando, sale, un goccio d'olio. La stessa ricetta vale per i galletti (galétte).

Pulire i funghi, separare le “foglie” e scartare le parti troppo coriacee. Cuocere in casseruola.

Tegliata di boleti

Come già anticipato l'ovulo buono in Val Taro era chiamato "boleto". 12 teste di boleto, 2 spicchi d'aglio, mezzo bicchiere d'olio, sale e pepe.

Porre le teste intere o a spicchi su foglie di nocciolo allargate nella teglia, cospargere d'aglio tritato finemente, sale e pepe. Irrorare con l'olio e cuocere in forno per un massimo di 30'. Più spesso si poggiava la teglia su stufa marcante a tutto fuoco, e la si chiudeva con coperchio cosparso di braci di legno forte per un $\frac{3}{4}$ d'ora.

Boleti in padella

Con o senza aglio, ogni 8 teste di fungo, ridotto a larghi spicchi, mezzo bicchiere di d'olio.

Cuocere adagio, dopo avere salato e pepato, per una ventina di minuti.

Ovuli con il vino

Con o senza aglio, ogni 8 teste di fungo, ridotto a larghi spicchi, mezzo bicchiere di vino bianco secco.

Cuocere adagio per 5', dopo alzare la fiamma e fare evaporare; salare e pepare.

Insalata d'ovuli piccantina

Utilizzare ovuli o funghi giovani.

Tuffarli interi o smezzati in aceto salato profumato con foglie di alloro mentre è in ebollizione vivace. Cuocerli per 5'. Scolarli, farli asciugare su di un canovaccio. Quando

siano freddi vanno tagliati a fettine piuttosto sottili e conditi con olio.

Ovuli alla crema

Affettare sottili $\frac{1}{2}$ chilo di ovuli e metterli a soffriggere con cipolla tritata. Evaporata l'acqua di vegetazione aggiungere un trito d'aglio (2 spicchi) e prezzemolo (una manciata); salare, aggiungere la panna. Amalgamare e attenzione che la panna non bolla!

Ovuli con l'uovo

Far saltare in olio o burro abbondanti fettine sottili di ovuli; salare, pepare, mescolare. Immettere poi uno o più uova intere e far cuocere cercando di far ricadere su ogni uovo un po' di boleti.

Intingolo di ovuli

Affettare sottili una dozzina di funghi (anche i gambi) e metterli a soffriggere (per 1') con 2 spicchi d'aglio in caseruola di terracotta con olio. Aggiungere qualche cucchiaio di salsa di pomodoro o pomodori maturi e spellati; cuocere adagio, previa salatura, per una mezz'ora.

Note e appunti

A series of horizontal dashed lines for writing notes and taking appunti.



Via Gorro 48
Gorro - Borgo Val di Taro

Telefono 0525-96449