ANTIPASTI E INTERMEZZI

Cantarelli misti in sfogliette

INGREDIENTI:
200 g di finferli (Cantharellus cibarius).
200 g di cantarelli misti (Cantharellus lutescens, tubaeformis, cinereus, melanoxeros).
400 g di trombette da morto (Cratere!lus cornucopioides).
2 spicchi d'aglio. 2 scalogni. Le foglioline di qualche rametto di santoreggia.
1 mazzetto di timo fresco. 3 foglioline di nepitella. 1 ciuffo di prezzemolo. 1 ciuffo di cerfoglio.
10 steli di erba cipollina. 4 dl di panna fresca.
una tazza di brodo di carne molto ristretto (o 2 cucchiaiate di sugo di arrosto di carne bianca).
Sale. Pepe nero. 250 g di burro. 200 g di farina bianca 00. Un uovo.

PREPARAZIONE
Lavorate 2 etti di burro (già leggermente ammorbidito) con 60 g di farina usando una spatola di legno e non le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo. Disponete la restante farina a fontana e versate nel cratere mezzo bicchiere d'acqua insieme ad un pizzico di sale. Lavorate aggiungendo acqua finché la consistenza non è piuttosto molle e tende un tantino ad appiccicarsi sulle mani. Stendete questo secondo impasto con il mattarello fino ad ottenere un quadrato alto un cm e mezzo circa. Appoggiate su questa pasta il primo impasto e piegate i lembi del quadrato a mo' di fazzoletto in modo da coprire completamente il burro con farina. Fate scorrere il mattarello su questo fagotto in una sola direzione (in avanti) fino a stendere la pasta ad un'altezza di un cm. E' importante che lo strato esterno non si rompa: a questo scopo usate uno stuzzicadenti per forare le eventuali bolle d'aria che si possono formare tirando la pasta. Cercate di ottenere una forma rettangolare regolare. Fate fare un quarto di giro a questo rettangolo e piegate verso il centro i lati più corti, poi piegate il tutto in due. Fate riposare questo panetto in frigo (coperto da uno strofinaccio) per tre quarti d'ora. Stendetelo di nuovo sempre in una sola direzione e ripetete le piegature precedenti. Rifate le stesse operazioni (sempre con riposo intermedio in frigo) per 5 o 6 volte.
In un tegame sciogliete 50 g di burro, unite lo scalogno, la santoreggia, il timo e l'aglio tritati finemente. Soffriggete per qualche minuto e poi lasciate intiepidire, quindi aggiungete i funghi con la giusta dose di sale e rimettete sul fuoco finché non è evaporata quasi tutta l'acqua di vegetazione. Aggiungete allora la panna e proseguite la cottura per una decina di minuti (finché la salsa non tende a diventare color crema carico). Unite allora il brodo (o il sugo d'arrosto) e il pepe, lasciando i funghi sul fuoco finché la salsa non si addensa. Stendete la pasta sfoglia alta 3 o 4 mm e tagliatela in 12 rettangoli. Spennellate con uovo sbattuto e appoggiateli su una placca imburrata. Cuoceteli per una ventina di minuti in forno



© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150

caldo a 180°. Mettete una sfogliata su ogni piatto, copritela con i funghi e la loro salsa, profumate con le restanti erbe sforbiciate, poi ac¬comodate sul tutto un’altra sfogliata posta un po’ obliquamente.



© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150