ANTIPASTI E INTERMEZZI

Crostone nero alla polacca

INGREDIENTI:
300 g di cappelli di porcinelli giovani (Boletus rufus, scaber e simili).
1 cipolla.
50 g di burro.
1 cucchiaio di paprica dolce.
1 cucchiaino raso da caffè di paprica piccante.
1 cucchiaio di farina.
1 dl di latte.
1 dl di panna acida (o acidulata qualche ora prima con un cucchiaio di succo di limone).
Un ciuffo abbondante di aneto fresco.
Sale.
Pepe nero.
Pane di segale o pane bigio di cereali misti.

PREPARAZIONE
Pulite e lavate bene i funghi, poi tritateli finemente. Tritate bene anche la cipolla. Sciogliete il burro in padella, fatevi appassire la cipolla senza farla colorire, fatela intiepidire poi aggiungete i funghi e cospargete con la paprica: rimescolate bene, rimettete sul fuoco e lasciate cuocere per cinque minuti. Prima che sia completamente evaporata l'acqua dei funghi, unite la farina e legate il composto rimescolando e diluendo man mano con il latte; pepate e finite di cuocere continuando a mescolare finché la salsa incomincia a ispessirsi. Unite e incorporate, lavorando vivacemente il composto, la panna acida e ritirate dal fuoco. Preparate i crostoni spalmando la salsa ancora calda su fette abbastanza sottili di pane nero e cospargendovi sopra l'aneto fresco sminuzzato con le forbici. Lo stesso aneto in ramoscelli può costituire una gradevole guarnizione.

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