ANTIPASTI E INTERMEZZI

Torta col caprino

INGREDIENTI:
Per la pasta: 150 g di farina 00. 100 g di burro. 1 uovo. 1 pizzico di sale.
Per la besciamella: 30 g di farina. 30 g di burro. sale. 1 pizzico di noce moscata grattugiata. 1/2 l di latte fresco intero.
Per il ripieno di funghi: 500 g di Hygrophorus caprinus. 25 g di burro. 2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva. 1 cipolla. 1 spicchio d'aglio. 1 bicchiere di vino bianco secco. 1 bicchiere di brodo di carne. 1 ciuffo di prezzemolo. Sale. Pepe.

PREPARAZIONE
Preparate la pasta mettendo la farina a corona sul tavolo, aggiungete nel cratere il sale, il burro, l'uovo e impastate il tutto in modo da ottenere un composto sostenuto (regolatene eventualmente la consistenza aggiungendo un po' di farina o di acqua); fate una palla e mettetela da parte perché riposi coperta, meglio se un'oretta o più. Pulite e lavate i funghi, tagliateli grossolanamente e metteteli in un tegame con il sale, il burro, l'olio, la cipolla tritata e l'aglio schiacciato (che va tolto a cottura ultimata). Quando l'acqua rilasciata dai funghi è evaporata, bagnate con il vino e lasciatelo evaporare a sua volta; aggiungete allora il brodo, regolate il sale, pepate e cuocete a fuoco basso fino ad evaporazione di quasi tutto il liquido. Poco prima di togliere dal fuoco aggiungete il prezzemolo tritato. Badate che questo ripieno di funghi riesca abbastanza sciolto e umido. Preparare la besciamella: scaldate il late; mettete il burro a sciogliere in una casseruola a fiamma moderata ed unitevi subito la farina ben setacciata, rimescolando col cucchiaio di legno per evitare la formazione di grumi; lasciate cuocere il composto (roux) per un paio di minuti, badando che non prenda colore; unite quindi il latte bollente, il sale e la noce moscata, regolate la fiamma in modo che la salsa bolla molto adagio e continuate a rimescolare lasciando restringere. Occorrono circa 15 minuti. Passate allora la salsa al colino e cospargete la superficie con un paio di fiocchetti di burro, per evitare la formazione di una pellicola superficiale. Spianate la pasta con il mattarello riducendola piuttosto sottile ma non troppo (circa 1/2 cm) e disponetela in una tortiera imburrata e infarinata di diametro opportuno, foderandone bene anche il bordo e lasciandone fuoriuscire 1 cm. Stendete sopra la pasta un leggero strato di besciamella, poi versate nella tortiera il ripieno di funghi e aggiungete il resto della besciamella. Rivoltate il bordino di pasta tutt'attorno, rigandolo o conformandolo con garbo. Se avanzano ritagli di pasta, si possono spianare e disporre a croce o a graticola sulla superficie. Infornate la tortiera e lasciatela cuocere fino a doratura a calore medio: occorrono circa 40 minuti.

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