PRIMI PIATTI

Igrofori in brodo di impolitus

INGREDIENTI:
300 g di Boletus impolitus.
600 g di Hygrophorus puniceus e pratensis.
1 carota.
1 patata.
1 costa di sedano.
1 zucchina.
100 g di fagiolini.
100 g di zucca gialla.
1 mazzetto di bietole.
1 cipolla.
1 rametto di timo.
1 ciuffo di prezzemolo.
1 spicchio d’aglio.
Olio extravergine d’oliva.
Pepe nero macinato al momento.
Sale.

PREPARAZIONE
Cuocete per 15 minuti i boleti in un litro e mezzo d’acqua salata, scolateli e tenete l’acqua da parte. Trifolate gli igrofori come da ricetta in “Preparazioni di Base”. In una pentola alta soffriggete la cipolla tritata e le foglie del timo. Quando la cipolla ha preso colore, aggiungete tutte le verdure a pezzetti piccoli, mescolate e lasciate insaporire. Versate sulle verdure il brodo di impolitus e portatele a cottura. Unite allora i funghi trifolati, il prezzemolo tritato, il pepe; aggiustate di sale e cuocete per un altro minuto. Se non volete buttar via gli impolitus, cuoceteli per altri 5 minuti in metà acqua e metà aceto abbondantemente salati, conditeli con olio extravergine e consumateli poi come fossero funghi sott’olio.

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