



## 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.