



PRIMI PIATTI

Ragù di steccherini

INGREDIENTI:

500 g di steccherini gialli (*Hydnum repandum*).

1 grossa cipolla.

1 costa di sedano.

1 grossa carota.

1 mazzetto di prezzemolo.

1 rametto di rosmarino.

Una punta di peperoncino piccante.

2 spicchi d'aglio.

4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva.

30 g di burro.

1/2 bicchiere di vino bianco secco.

400 g di pomodori pelati.

Brodo di carne.

Sale.

Pepe nero.

PREPARAZIONE

Pulite i funghi accuratamente, quindi triturateli abbastanza fini; preparate un fondo soffriggendo in olio e burro la cipolla, il sedano, la carota, le foglie del rosmarino, il peperoncino e l'aglio, il tutto ben tritato. Fate intiepidire il fondo, aggiungete i funghi, salate e fateli saltare scoperti a fuoco vivo in modo che lascino la loro acqua di vegetazione, che dovrà evaporare completamente. Quando il composto si è asciugato, irroratelo con una generosa spruzzata di vino bianco secco e lasciate evaporare anche quest'ultimo. Se i funghi e le verdure vi sembrano ancora croccanti, bagnate anche con un po' di brodo, lasciandolo sfumare; aggiungete allora i pomodori pelati, pepate e lasciate cuocere sobbollendo per mezz'ora. Il ragù è pronto quando il grasso, ossia la cosiddetta lacrima, torna ad apparire limpido; guarnite quindi con il prezzemolo tritato e utilizzatelo per condire pasta fresca e secca o polenta. Questa ricetta è ancora migliore con un misto comprendente *Clitocybe geotropa*, *Rhodopaxillus nudus*, *Lactarius deliciosus* e simili.

Ragù di steccherini | 1