NARRIAMO LE NOSTRE CENE
RICETTE FRA PRATI E BOSCHI

Volume dato in stampa per i tipi di IDEA NATURA – Milano dal Gruppo Micologico Carlo Vittadini di Segrate nel mese di settembre 1995

PREPARAZIONI DI BASE

Salvo indicazione contraria all'inizio della lista degli ingredienti, le dosi delle ricette di questo e dei seguenti capitoli sono per 6 persone

BURRO ALLO SCORZONE

500 g di burro di malga
300 g di Scorzone (Tuber aestivum) maturo.

Lavate bene lo scorzone con l'aiuto di uno spazzolino, poi tritatelo grossolanamente. Ammorbidite il burro e impastatelo con il tartufo. Ricavate da questo impasto delle forme di circa 10 g e conservatele in freezer.

FUNGHI MISTI SOTT'OLIO

1 kg di funghi misti interi di varie misure
1 l di olio extravergine d'oliva
2 o 3 spicchi d'aglio
1 chiodo di garofano
3 foglie di alloro
rosmarino (facoltativo)
un cucchiaio di pepe nero in grani
un cucchiaino di ginepro
abbondante sale
liquido di cottura composto da 1 l di acqua e 7 dl di aceto bianco.

Soffriggete in una pentola tutti gli aromi con un filo d'olio. Aggiungete il liquido di cottura. Salate e portate ad ebollizione. Aggiungete i funghi tutti insieme (grossi o piccoli non importa) e, alla ripresa del bollore, cuocete per circa 20 minuti. Scolate ed eliminate i residui del soffritto. Stendete i funghi su di un canovaccio e girateli di tento in tanto. Man mano che i vari funghi asciuga¬no invasateli avendo l'accortezza di riempire in precedenza il vaso con l'olio per circa un terzo del suo volume. Così facendo eviterete la formazione di bolle d'aria che potrebbero costituire focolai di muffe. Completate il riempimento coprendo

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

totalmente i funghi con l’olio. Conservate al buio e lontano da fonti di calore. E’ consigliabile cuocere separatamente l’Armillariella mellea.

FUNGHI SECCHI

Solo funghi particolarmente adatti all’essiccamento, ossia dotati di un profumo piuttosto persi¬stente: porcini possibilmente maturi (Boletus edulis, reticulatus, pinicola, aereus, anche se il pinicola non offre gli stessi risultati degli altri tre), Boletus badius, Boletus castaneus, Boletus du-

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