



riusculus, ovolo (*Amanita caesarea*), prugnolo (*Lyophyllum georgii*), finferla (*Cantharellus lutescens*), trombetta da morto (*Craterellus cornucopioides*), gambasecca (*Marasmius oreades*), cimbello (*Clitocybe geotropa*), imbutino (*Clitocybe infundibuliformis*), *Clitocybe sinopica*, *Rhodopaxillus nudus*, *Clitopilus prunulus*. Esclusiva mente per la riduzione in polvere: finferlo (*Cantharellus cibarius*), il gambo della mazza di tamburo (*Lepiota procera*), steccherino bruno (*Sarcodon imbricatus*).

Lavate bene i funghi interi sotto acqua corrente e asciugateli con cura. Tagliateli a fette alte circa mezzo cm (anche più alte se i funghi sono intrisi d'acqua per il tempo piovoso), lasciando ovviamente interi i tipi più piccoli e semplicemente smezzando per il lungo i funghi di medie dimensioni ma poco carnosì. Stendete le fette di fungo sulle griglie degli appositi essiccatori casalinghi alternando la posizione delle diverse griglie di tanto in tanto. Evitate, in mancanza dell'essiccatore, strani trucchi empirici come il forno aperto, il calorifero, la stufa etc: otterreste prodotti di scarsa qualità. L'essiccamento all'aperto è invece possibile alle seguenti irrinunciabili condizioni: aria molto pulita, sole caldo, presenza di vento (non eccessivamente forte). In tal caso stendete i funghi su griglie sollevate da terra e ritirateli nelle ore notturne. Conserverete i funghi secchi preferibilmente in freezer in sacchetti chiusi, oppure a temperatura ambiente purché sigillati in vasi a chiusura ermetica o in scatole di latta.

FUNGOSPEZIE

Un misto di funghi secchi comprendente dal 30 al 40% di *Sarcodon imbricatum* e almeno un 30% di *Craterellus cornucopioides* e *Cantharellus lutescens* - un misto (il 10% in peso rispetto ai funghi) di santoreggia, timo, rosmarino e salvia secchi - il 5% in peso rispetto ai funghi di pepe nero.

Macinate il tutto finemente in un macinacaffè e conservate in vasi a chiusura ermetica preferibilmente in freezer. Si usa per ripieni, minestre, marinate e sughi.

SPEZIE DI CASA VILLA

Una parte di funghi secchi macinati.

Una parte di salvia seccata e macinata.

Due parti di rosmarino seccato e macinato.

Mescolate bene e conservate in vasetto di vetro a chiusura ermetica. Questo condimento molto saporito è utilizzabile su carni (per es. arrosto) o su pesce (cotto in olio o burro al tegame o al forno o in cartoccio).

SPUGNOLE SECICHE

Preparazioni di base pag. 2 | 1



Spugnone sane appartenenti a qualsiasi specie di Morchella.

Pulite con cura le spugnone tenendole intere e poi immergetele in acqua fredda e bicarbonato lasciandole a bagno per 20 minuti. Scolatele e immergetele in altra acqua fredda agitando bene e poi lasciando riposare per 3 o 4 volte. Scolatele di nuovo e cercate di asciugarle il più possibile. Stendetele sull'essiccatore, rivoltandole un paio di volte nella prima mezz'ora. Conservatele in freezer in sacchetti ben chiusi.

ORECCHIE DI GIUDA SECCHE

Orecchie di Giuda (*Auricularia auricula-judae*) giovani e fresche.

Pulite le Orecchie di Giuda e poi immergetele in acqua fredda e bicarbonato. Sempre lasciandole in immersione, strofinatele l'una contro l'altra senza premere troppo. Lasciatele a bagno 20 minuti poi scolatele e sciacquatele sotto acqua corrente. Stendetele sull'essiccatore e, una volta pronte, conservatele in freezer in sacchetti chiusi.