SECONDI PIATTI DI CARNE

Nodino e funghi di giardino in cartoccio

INGREDIENTI:
4 nodini di vitello di circa 150 g l’uno.
250 g di funghi di giardino misti (Agrocybe aegirita, Coprinus comatus, Psalliota arvensis, Lyophyllum aggregatum, Marasmius oreades).
50 g di burro.
20 g di panna.
1 ciuffo di cerfoglio.
4 foglioline di menta.
8 fili d’erba cipollina.
1 spicchio d’aglio.
1/2 bicchiere di traminer aromatico.
Sale.
1 cucchiaio di grani di pepe rosa liofilizzato.

PREPARAZIONE
Pulite bene i funghi (i gambi delle gambesecche vanno scartati), lavateli, spezzate i più grossi; saltateli in padella con 20 g di burro e il sale; quando è evaporata l’acqua di vegetazione e il grasso di cottura torna limpido, toglieteli dal fuoco.
Battete appena i nodini; mondate il cerfoglio, la menta, l’erba cipollina, l’aglio e preparate un battuto di tutte queste erbe aromatiche. Disponete, ciascuno su un foglio sufficientemente grande di alluminio o di carta oleata unta di burro, i 4 nodini, salateli leggermente; disponete su ciascun nodino 1/4 dei funghi saltati, 1/4 del battuto di erbe, una noce di burro, un cucchiaino di panna e uno spruzzo di vino. Per ultimo unite qualche granello di pepe rosa. Chiudete bene i 4 cartocci arricciando i bordi, poneteli su una placca e metteteli a cuocere in forno molto caldo (220° circa) per una ventina di minuti.

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