



# Raccolta di ricette con funghi



<http://blog.giallozafferano.it/studentiaifornelli/>

# Scialatielli ai funghi porcini in cestini di parmigiano



## Ingredienti per 4 persone

- 320 gr di scialatielli (confezionati freschi)
- 300 gr di funghi porcini freschi o congelati
- 100 ml di panna ai funghi porcini
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- olio evo
- 4 cestini di parmigiano

## Ingredienti per 4 cestini

- 200 gr circa di parmigiano reggiano

## Cosa vi serve..

- guanti in lattice
- padella antiaderente diametro 15 cm
- ciotolina per formare i cestini di parmigiano

Per preparare i cestini di parmigiano mettete a riscaldare la padella antiaderente e preparate una ciotolina capovolta. Armatevi di guanti in lattice per evitare di scottarvi durante la preparazione, per dare la giusta forma ai cestini. Mettete il parmigiano nella padella in modo uniforme. Quando ai bordi il parmigiano si sarà

sciolto e diventato dorato, staccatelo delicatamente e rovesciatelo sulla ciotolina capovolta. Con le mani dategli la forma di un cestino, lasciatelo raffreddare e nel frattempo preparate il successivo cestino.

Per gli scialatielli ai funghi porcini, pulite i funghi porcini e tagliateli in maniera grossolana. In una padella soffriggete l'aglio con l'olio di oliva. Aggiungete i funghi in padella quando l'olio sarà caldo e salate. A fine cottura, aggiungete 2 cucchiaini di panna ai funghi porcini e mantecate. Per preparare il sugo ai funghi porcini bastano davvero pochi minuti. Nel frattempo portate l'acqua a bollore e calate gli scialatielli. Conservate prima di scolarli qualche mestolino di acqua di cottura nel caso servisse nel mantecarli con i funghi. Quando sono cotti, scolateli e metteteli nella padella con i funghi porcini. Aggiungete il resto della panna ai funghi e qualche cucchiaino di acqua di cottura. Mantecate aggiungendo del prezzemolo fresco tritato.

Servite gli scialatielli ai funghi porcini nei cestini di parmigiano per stupire i vostri ospiti ma ovviamente per un risultato più semplice ma comunque di effetto potete servirli impiattandoli normalmente. I cestini di parmigiano conviene prepararli al momento, così rimangono croccanti fino al momento di servirli. Ma sono così semplici e veloci da preparare che potrete farli anche mentre l'acqua di cottura viene a bollore.

La ricetta nel blog cliccando qui [Scialatielli ai funghi porcini in cestini di parmigiano](#)



# Mini lasagne ai funghi



Ingredienti per 15 porzioni

- 200 gr di lasagne all'uovo
- 300 gr di funghi misti
- 400 ml di besciamella
- 250 gr di scamorza
- 100 gr di parmigiano
- spicchio di aglio
- prezzemolo q.b.
- olio evo q.b.
- olio di semi q.b.
- pan grattato q.b. per gli stampini
- dado vegetale

In una padella fate soffriggere l'aglio con un po' d'olio di oliva e quando sarà ben caldo aggiungete i funghi che avrete pulito e tagliato a fettine in precedenza e lasciate cuocere. A metà cottura aggiungete il dado per insaporire e il prezzemolo. A parte, in una padella piuttosto ampia, mettete a bollire un dito di acqua con un po' di olio di semi per sbollentare le lasagne. L'olio serve per evitare che queste si attacchino tra di loro durante la cottura. Le lasagne vanno cotte per 5-6 minuti in modo tale che poi si riescano a tagliare, poi continueranno a cuocere in forno ma se preferite potete usare le sfoglie di lasagna fresca che trovate

nel banco frigo o prepararla in casa. Mettete al massimo 5-6 sfoglie rettangolari di lasagna alla volta. Quando saranno morbide levatele dalla padella e poggiatele su di un piano ben pulito per farle raffreddare. Gli stampini vanno spennellati con dell'olio di semi e passati nel pangrattato. Per preparare il ripieno, prendete circa i 2/3 di funghi e tritateli finemente. Aggiungeteli quindi alla besciamella e mescolate. Prendete ora una sfoglia di lasagna e coprite tutta la superficie laterale dello stampino. Sul fondo ritagliate un dischetto di lasagna o anche un quadratino, a seconda delle dimensioni. Per essere più pratici va benissimo anche se fate dei piccoli quadrati per ogni strato, risulterà il tutto più veloce. Mettete un cucchiaino del composto ottenuto sul fondo, scamorza tagliata a cubetti e un cucchiaino di parmigiano. Fate circa 3 strati per ogni stampino fino a coprire il tutto con della besciamella ai funghi, parmigiano e scamorza. Sul bordo rimarrà un po' di sfoglia di lasagna, se non vi piace la parte "bruciacciata" potrete tagliarla prima di infornarla e fare in modo che la sfoglia sia esattamente della stessa altezza dello stampino. Con queste dosi otterrete circa 15 mini lasagne ai funghi a seconda della grandezza di questi ultimi.

Infornate per circa 15 minuti a 180°. Una volta cotti lasciateli raffreddare per 5-10 minuti prima di servirli cercando di levarli delicatamente dagli stampini. Con la restante parte di funghi potrete decorare le vostre mini lasagne, davvero deliziose e di grande effetto.

La ricetta nel blog cliccando qui [Mini lasagne ai funghi](#)



# Crespelle ripiene di stracchino e funghi



Ingredienti per 4 persone

...per le crespelle

- 2 uova
- 3 cucchiaini colmi di farina
- latte
- sale
- burro

...altri ingredienti

- besciamella
- pecorino
- parmigiano grattugiato

...per il ripieno

- 150 gr di stracchino
- 200 gr di funghi misti
- 200 gr di provola (o mozzarella)
- aglio
- olio evo
- prezzemolo
- dado

In una ciotola sbattete le uova, con un pizzico di sale, con una forchetta. Aggiungete i 3 cucchiaini di farina colmi e sbattete delicatamente fino ad amalgamare le uova e la farina. Aggiungete a filo il latte, poco alla volta per evitare la formazione di grumi, fino ad ottenere un impasto dalla consistenza liscia ed omogenea. L'impasto per le crespelle non deve risultare molto denso per cui aggiungete ancora del latte se vi risulterà denso.



Lasciate riposare in frigorifero per una decina di minuti. Nel frattempo preparate i funghi per il ripieno delle crespelle. In una padella mettete a scaldare l'aglio con un po' di olio. Aggiungete i funghi misti e cuocete a fuoco lento, unendo anche il dado e il prezzemolo tritato.

Preparate le crespelle in una padella antiaderente ben calda in cui avrete fatto sciogliere un po' di burro. Versate con un mestolo l'impasto (circa due/tre mestoli piccoli) per ogni crespella, lasciate cuocere su ambo i lati fino a che non sarà ben cotta. Mettete a raffreddare in un piatto le crespelle.

Quando le crespelle saranno pronte, riponetele ben distanti su un piano, tagliate la mozzarella e la provola a dadini. Su ogni crespella, spalmate dello stracchino lungo tutto il diametro, sminuzzate con un coltello i funghi e mettetene una piccola quantità al centro di ogni crespella, sopra lo stracchino. Aggiungete la provola e la mozzarella e arrotolate le crespelle in modo che non fuoriesca il ripieno.

Adagiate le crespelle ripiene di funghi e stracchino una accanto all'altra in una teglia in cui avrete coperto il fondo con della besciamella. Ricoprite le crespelle con della besciamella secondo i vostri gusti e cospargete con del pecorino e del parmigiano grattugiati.

Infornate per 10-15 minuti in forno ben caldo fino ad ottenere la doratura esterna desiderata.



# Fusilli con salsiccia e funghi porcini



Ingredienti per 4 persone

- 320 gr di fusilli (o pasta corta rigata)
- 2 salsiccia media
- 200 gr di funghi porcini
- 150 ml di passata di pomodoro
- 100 ml di panna da cucina
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo o basilico
- olio evo
- sale o dado

Per preparare i fusilli con salsiccia e funghi porcini, sbriciolate la salsiccia privata della sua pelle in una padella antiaderente e soffriggetela con lo spicchio di aglio e un filo di olio di oliva. Ne basta poco in quanto la salsiccia lo cacerà di suo durante la cottura. Rosolate la salsiccia per una decina di minuti e aggiungete i funghi porcini (io ho usato quelli surgelati, sempre pronti all'uso) e cuocete insieme mescolando di tanto in tanto. Aggiungete la passata di pomodoro che darà a salsiccia e funghi porcini un colore rosato, ma volendo potete anche ometterla. Salate o aggiungete un pezzetto di dado e finite la cottura fino a che il sugo non sarà abbastanza ristretto. Una manciata di prezzemolo o basilico e il sugo con salsiccia e funghi porcini è pronto. Spegnete la fiamma e unite anche la panna da cucina, amalgamando bene il tutto. Scolate la pasta e versatela nella padella con il sugo, mescolate e servite.

La ricetta nel blog cliccando qui [Funghi con salsiccia e funghi porcini](http://blog.giallozafferano.it/studentiaifornelli/)



# Conchiglioni ripieni con funghi e prosciutto



## Ingredienti per 4 persone

- 300 g di conchiglioni
- 400 g di funghi freschi champignon
- 100 g di prosciutto crudo
- parmigiano grattugiato
- 150 g di mozzarella
- 300 ml circa di besciamella
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo fresco
- olio evo
- 1 dado vegetale
- sale

Mettete a bollire l'acqua per la cottura dei conchiglioni, scolateli molto al dente circa 3-4 minuti in meno dei tempi indicati sulla confezione. Nel frattempo pulite bene i funghi champignon (per queste ricetta consiglio di usare quelli freschi in vaschetta), privateli del gambo e tagliateli a fettine. Lavateli bene sotto acqua corrente. Fate soffriggere l'aglio con dell'olio di oliva in una padella antiaderente, aggiungete i funghi e fate cuocere. Aggiungete il dado vegetale (o sostituitelo con del sale o altro insaporitore) e a cottura quasi ultimata abbondante prezzemolo fresco tritato. Lasciate raffreddare i funghi. Scolate i conchiglioni e posizionateli in un ruoto da forno cospargendo il fondo con qualche cucchiaino di besciamella. Mescolate i

funghi alla besciamella, lasciando un po' di quest'ultima da parte. Riempite ciascun conchiglione con funghi e besciamella e qualche dadino di mozzarella, aggiungete dei pezzetti di prosciutto crudo e procedete fino ad ultimare tutti i conchiglioni. Versate su ognuno della besciamella e cospargete con abbondante parmigiano grattugiato. Infornate a 200° per circa 15 minuti fino a che in superficie non saranno ben dorati, magari gli ultimi minuti usare il grill.

La ricetta nel blog cliccando qui [Conchiglioni ripieni di funghi e prosciutto crudo](#)



# Fusilli con speck e funghi porcini



## Ingredienti

- 320 g di pasta corta
- 200 g di funghi porcini
- 200 g di speck (in un'unica fetta spessa)
- 200 ml di panna ai funghi porcini
- prezzemolo fresco
- 1 spicchio di aglio
- 1 dado vegetale
- olio evo

In una padella antiaderente fate soffriggere l'aglio con dell'olio di oliva, aggiungete i funghi porcini (io ho usato quelli congelati) e il mezzo dado vegetale, da sostituire in alternativa con del sale, e fate cuocere a fiamma bassa. Aggiungete del prezzemolo tritato poi lo speck tagliato a cubetti e lasciate cuocere per una decina di minuti. Quando la pasta sarà pronta, scolatela e unitela in padella al condimento di speck e funghi porcini, versate la panna (volendo potete utilizzare anche quella classica) e amalgamate bene facendo saltare a fiamma moderata.

La ricetta nel blog cliccando qui [Pasta con speck e funghi porcini](#)



# Scaloppine con funghi e olive verdi



Ingredienti per 2 persone

- 4 fettine di vitello
- 100 g di funghi misti
- 10-12 olive verdi
- 1 noce di burro
- 1 filo di olio di oliva
- prezzemolo
- farina
- sale

Per preparare le scaloppine ai funghi e olive, cominciate battendo leggermente le fettine di vitello qualora fossero abbastanza doppie. Infarinatetele leggermente e scrollate la farina in eccesso. In una padella fate sciogliere il burro assieme ad un filo di olio di oliva, aggiungete quindi i funghi misti (io ho usato quelli surgelati) e le olive denocciolate. Aggiungete abbondante prezzemolo tritato e lasciate cuocere a fiamma bassa per qualche minuto dopodiché aggiungete le fettine di carne infarinate. Salate e fate rosolare su entrambi i lati, fino ad ultimare la cottura.

La ricetta nel blog cliccando qui [Scaloppine ai funghi e olive verdi](#)



# Scaloppine ai funghi porcini



Ingredienti per 2 persone

- 4 fettine di vitello
- 150 gr di funghi porcini
- 2 spicchi di aglio
- latte q.b.
- prezzemolo
- olio evo
- sale o dado
- farina q.b.

Pulite le fettine di vitello dai nervetti in modo che risultino il più tenere possibili. Tagliate ciascuna fettina in due parti, se è molto grande potete fare anche più pezzi ma che non siano molto piccoli in quanto durante la cottura tendono a ridursi. Infarinate leggermente ciascun pezzo su ambo i lati. In una padella antiaderente mettete a scaldare l'aglio con un po' di olio di oliva e quando sarà ben caldo aggiungete i funghi porcini (io uso quelli surgelati che sono ottimi) e lasciate cuocere a fuoco lento. Aggiungete mezzo cubetto di dado (o se preferite anche solo il sale) e del prezzemolo. Appena i funghi porcini saranno cotti aggiungete le fettine di carne infarinate e un po' di latte poco alla volta in modo da ottenere una cremina con la farina della carne. Girate di tanto in tanto con una forchetta in modo tale da cuocerle bene anche all'interno. Aggiustate di sale e servite. Potete accompagnare la cena anche solo con un'insalata verde, le scaloppine ai funghi porcini sono ottime anche da sole.

La ricetta nel blog cliccando qui [Scaloppine ai funghi porcini](http://blog.galozag...no.it/studentiaifornelli/)

# Funghi trifolati



Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di funghi chiodini
- 1 spicchio di aglio
- olio evo
- prezzemolo
- sale

Se avete i funghi chiodini freschi dovrete lavarli e pulirli bene. Sbollentateli per qualche minuto in acqua salata e alzatele con una schiumarola. In una padella scaldate dell'olio di oliva con lo spicchio di aglio. Quando l'olio è ben caldo aggiungete i funghi chiodini e cuoceteli mescolando di tanto in tanto. Ci vorranno pochi minuti siccome i funghi sono stati in precedenza già sbollentati. A fine cottura aggiungete del prezzemolo fresco tritato, in abbondanza.

Potete servire i funghi trifolati anche freddi, ad esempio se dovrete consumarli come antipasto, in modo da prepararli anche in anticipo.

La ricetta nel blog cliccando qui [Funghi trifolati](#)



# Risotto ai funghi



Ingredienti per 2 persone

- 200 gr di riso parboiled
- 150 gr di funghi chiampignon
- 30 gr (circa) di parmigiano
- 2 cucchiari di philadelphia
- noce di burro
- cipolla bianca
- prezzemolo
- dado vegetale

Fate rosolare la cipolla tagliata molto finemente in un pentolino con una noce di burro. Quando la cipolla sarà imbiandita, aggiungete i funghi tagliati a pezzetti e fate cuocere a fuoco lento aggiungendo il dado e un po' di acqua. Aggiungete anche il prezzemolo e, infine, il riso. Volendo potete preparare a parte il brodo vegetale e unirlo poco alla volta durante la cottura, altrimenti aggiungete dell'acqua. A circa metà cottura aggiungete il parmigiano e quando il riso sarà quasi cotto il formaggio philadelphia che lo renderà cremoso e gustoso. Mescolate per evitare che si attacchi il riso sul fondo fino a fine cottura. A fine cottura aggiungete del prezzemolo fresco tritato e servite il risotto ai funghi e formaggio.

La ricetta nel blog cliccando qui [Risotto ai funghi](#)

