

Ricettario sui Funghi Porcini



Porcini trifolati

Ingredienti:

500 gr di porcini

3 aglio

prezzemolo

olio evo

mezzo bicchiere di vino bianco

farina



Procedimento

Pulite i porcini, grattando il gambo e la cappella con un coltello, solo la parte superficiale.. I Porcini non si lavano MAI!!! Con uno straccio si finisce di pulire per bene, guardando che non rimangano residui di terra. Tagliateli e metteteli in padella solo con gli agli. Vedrete che piano piano inizieranno a “fare l’acqua”. Quando si saranno asciugati aggiungete l’olio e il prezzemolo tritato finemente e poi infine il vino. Fate cuocere per circa 15 minuti o comunque secondo la cottura che preferite. Sono sempre andata ad occhio e soprattutto ad assaggio per capire 😊 Alla fine aggiungete mezzo cucchiaino di farina per far addensare un po’ il sughetto.

I vostri **Funghi Porcini trifolati** sono pronti per essere mangiati.
Sono perfetti come contorno, ma anche per condire la pasta

Porcini sott’olio

Ingredienti:

1 kg di porcini freschi piccoli e sani
aceto
acqua
2 cucchiaini di pepe in grani
una decina di foglie d’alloro
sale
olio



Procedimento:

Pulite benissimo i porcini,eliminando la parte finale del gambo raschiandola con un coltello e pulendo bene la cappella con un panno leggermente bagnato. **I Porcini non si lavano mai sotto l'acqua.**

Mettete a bollire in una pentola capiente dell'acqua con la stessa quantita di aceto,le foglie di alloro,il pepe in grani e una manciata di sale.

Quando la soluzione inizierà a bollire aggiungete i funghi e cuoceteli per circa 4/5 minuti. Toglieteli dall'acqua e scolateli,poi appoggiateli ad asciugare su un canovaccio perfettamente pulito per un paio d'ore.

Nel frattempo fate bollire i vasetti per circa mezz'ora e poi mettete anch'essi ad asciugare.

Una volta perfettamente asciutti i vasetti e i funghi pronti,iniziate a riempire facendo uno strato di funghi e una foglia di alloro fino a raggiungere la fine del barattolo con le foglie d'alloro. Aggiungete all'interno anche il pepe in grani usato in cottura.

Riempite completamente i vasetti di olio,di modo che riesca a coprire totalmente i funghi.

Poi chiudete con un tappo nuovo con forza.

Sterilizzate di nuovo i vasetti,facendoli bollire in una pentola d'acqua per circa 30 minuti.

Riponete i vasetti in un luogo fresco e scuro per un periodo non superiore ai 12 mesi.

Ecco pronti i vostri **Porcini sott'olio**

Zuppa di Ovoli

Ingredienti:

500 gr di ovoli
mezzo bicchiere di olio evo
3 spicchi d'aglio
un ciuffo di prezzemolo
1 litro di brodo di carne
sale
crostini di pane
e se volete pepe e parmigiano



Procedimento:

Pulite bene i funghi, tagliateli a fettine e metteteli in una padella a soffriggere insieme all'olio, poi aggiungete gli aglio e il prezzemolo tritati finemente. Salate e metteteci anche il pepe se lo volete. Poi unite i funghi al brodo e fate cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti. Servite ben caldo con i crostini di pane abbrustoliti e vi gusterete un'ottima **Zuppa di Ovoli**

Crostata di Porcini

Ingredienti:

350 gr di farina 00
mezzo bicchiere d'olio evo
2 tuorli

mezzo bicchiere d'acqua
1 cucchiaio di sale
300 gr di funghi porcini
olio evo
3 spicchi d'aglio
un ciuffo di prezzemolo
2 uova
250 ml di panna
2 cucchiai di latte
100 gr di parmigiano grattugiato
sale



Procedimento:

Iniziate a impastare la farina setacciata con le uova, l'olio e il cucchiaio di sale. Alla fine aggiungete anche l'acqua. Lavorate ancora per qualche minuto e poi formate una palla, rivestitela con la pellicola trasparente e mettetela a riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

Trascorso questo tempo, con il mattarello infarinato stendetela sulla spianatoia non troppo sottile e disponetela in una tortiera unta di olio.

Dopo aver pulito bene i porcini, affettateli in modo sottile e rosolateli in una padella con l'olio, il sale e due aglio abbastanza grandi. Una volta che si sarà assorbita tutta l'acqua dei funghi, aggiungete un trito di aglio e prezzemolo.

Riponete la pasta frolla nella teglia unta di olio, poi copritela con la carta da forno e dei fagioli e fatela cuocere in forno a 180° per circa 15 minuti.

Nel frattempo sbattete le uova con la panna e salate il composto.

Trascorso il tempo di cottura, sfornate la crostata ed eliminate i fagioli e la carta. Versate uno strato di funghi porcini e uno strato di crema di uova, aggiungendo il parmigiano grattugiato. Proseguite con gli strati

fino ad esaurimento degli ingredienti. (questo ovviamente dipende dalla grandezza della teglia che utilizzate,io ad esempio ho preso quella da 26 cm e sono venuti solo due strati 😊)
Infornate a 180° per circa 35 minuti e poi potrete gustarvi la vostra **Crostata di Funghi Porcini**

Risotto Porcini e Panna

Ingredienti:

300 gr di funghi Porcini

4 agli

1 bicchiere di brodo di carne

1 bicchiere di vino bianco

1 ciuffo di prezzemolo

sale

olio evo

250 ml di panna da cucina

350 gr di riso



Procedimento:

Pulite bene i funghi e rosolateli come ho fatto sopra.

Una volta cotti i funghi, unite il riso e il restante vino bianco. Continuate a cuocere e mescolare di continuo aggiungendo il brodo di carne fino alla completa cottura

Fate ritirare un pochino il brodo e incorporate anche la panna.

Il vostro **Risotto Porcini e Panna** è pronto per essere gustato

Polenta con Sugo di Porcini

Ingredienti:

500 gr di farina di mais

2 litri d'acqua

2 cucchiaini di olio evo

1 cucchiaio di sale

Per il sugo di funghi:

500 gr di porcini

3 aglio

prezzemolo

olio evo

mezzo bicchierino di grappa

500 ml di salsa di pomodoro

cucchiaio di sale



Procedimento:

Iniziate preparando la **Polenta**. Io ho un paiolo elettrico,che mi rende il procedimento meno pesante (mescola lui per 45 minuti 😊)ma potete fare tranquillamente alla vecchia maniera.

Fate bollire l'acqua,poi aggiungete il sale e l'olio.

Poi versate la farina "a pioggia" nell'acqua bollente un po' alla volta,continuando a mescolare,affinchè non si formino grumi,con un bastone di legno chiamato nel mio dialetto "cannello" 😊se non avete questo bastone specifico per la **polenta**,potete usare un semplice mestolo di legno.

Se avete il paiolo elettrico a questo punto accendetelo e finirà il lavoro lui per i restanti 45 minuti.

Altrimenti continuate a mescolare sempre nello stesso verso e se dovesse indurirsi troppo potrete aggiungere mezzo bicchiere d'acqua bollente.

La Polenta è pronta quando inizia a staccarsi dalle pareti del paiolo.

Io a questo punto la servo a tavola,ma se volete una consistenza ancora più corposa,potete farla cuocere ancora per una decina di minuti.

Nel frattempo che la **polenta** cuoce,preparate i funghi.

Pulite i porcini, tagliateli e metteteli in padella solo con gli agli.

Una volta che avranno fatto uscire tutta l'acqua al loro interno,eliminate gli agli e aggiungete l'olio e il prezzemolo tritato finemente.

Fate rosolare qualche minuto e unite la grappa e infine la salsa. Cuocete per circa 20 minuti a fuoco basso.

A questo punto,servite la **polenta** in un tagliere di legno oppure in un piatto da portata abbastanza capiente. Fate le porzioni e versateci sopra il sugo di funghi. E' davvero molto molto buona.

Porcini fritti

Ingredienti:

porcini non troppo piccoli

acqua

farina di mais q.b

olio per friggere

un pizzico di sale



Procedimento:

Pulite i porcini con un panno bagnato,grattandoli un po' con un coltello. Poi tagliateli a fettine di 1 cm. Bagnateli un pochino e impanateli nella farina di mais. Friggeteli in olio ben caldo per qualche minuto,girandoli da entrambe le parti. Aggiustate di sale,scolateli dall'olio,asciugateli su una carta assorbente e gustatevi i vostri **Funghi Porcini fritti** 😊

Potete usare tranquillamente anche la farina normale,ma io vi consiglio la farina per la polenta perchè li renderà più croccanti e gustosi.