

Crostini con trifola di funghi al timo e pancetta croccante

Ingredienti per 4 persone:

Per il condimento: gr.200 funghi prataioli, gr.200 funghi pioppini, dl.2 olio extra vergine di oliva, dl.1 vino bianco, sale e pepe, n°1 spicchio d'aglio, timo fresco, gr. 50 pancetta stesa, n°1 frusta di pane per crostini.

Ricetta: Tagliare il pane a fette di 1,5 cm circa e tostarlo. Pulire i funghi e tagliarli a lamelle. Tagliare l'aglio a metà e farlo imbiondire nell'olio quindi toglierlo e aggiungere i funghi a fiamma viva. Sfumare con vino bianco e aggiustare di sale e pepe. Insaporire infine con il timo all'ultimo momento. Cubettare la pancetta e farla trasudare, quindi sgocciolarla del suo grasso.

Adagiare la trifola di funghi sul pane e porvi sopra qualche cubetto di pancetta.

Crostini con crudité di funghi prataioli gorgonzola e sedano

Ingredienti per 4 persone:

Per il condimento: gr.300 funghi prataioli, dl.2 olio extra vergine di oliva, qualche goccia di succo di limone, sale e pepe, n°1 spicchio d'aglio, gr.50 cuore di sedano, gr.100 gorgonzola, prezzemolo a piacere, n°1 frusta di pan e per crostini.

Ricetta: Tagliare il pane a fette di 1,5 cm circa e tostarlo. Tagliare i funghi a lamelle una volta puliti e condarli con olio sale, pepe, limone e lo spicchio d'aglio diviso in 4, per poi toglierlo successivamente. Lasciar riposare per 10 minuti. Tagliare il sedano a cubetti piccoli e aggiungere ai funghi.

Spalmare la crema di gorgonzola sul pane e adagiarvi sopra i funghi stando attenti a sgocciolarli bene. Cospargere di prezzemolo a piacere e servire.

Animelle Croccanti ai Funghi Pioppini e Tartufo

Ingredienti per 4 persone

Per il condimento: g 400 di animelle di vitello, 200 di pioppini, 2lt brodo vegetale, aglio, alloro, timo, sale e pepe, dl.1 olio al tartufo

Ricetta: Lavare le animelle in acqua corrente per alcuni minuti per togliere la loro viscosità. Portare ad ebollizione il brodo vegetale e immergere le animelle. Cucinare per 10 minuti ad una temperatura di circa 90 gradi, poi spegnere il fuoco e fare riposare ancora 10 minuti prima di scolarle e farle raffreddare. Una volta raffreddate tagliarle a fette di 1 centimetro di spessore.

Scaldare una padella con un filo d'olio e rosolare le fette di animelle da ambedue le parti con l'aglio e l'alloro fino a formare una crosta dorata.

Nel frattempo saltare velocemente in una seconda padella i funghi pioppini precedentemente puliti e lasciati interi con aglio e timo, aggiustando di sale e pepe.

Porre I funghi sul piatto di portata, aggiungere le animelle e terminare con olio al tartufo prima di servire.

Capesante Gratinate ai Funghi prataioli

Ingredienti per 4 persone

Per il condimento: 12 capesante fresche, 300 ml latte, 100 gr. funghi prataioli, 25 gr burro, 25 gr. farina, 2 rossi d'uovo, 1 scalogno piccolo, 20 ml panna fresca, olio extravergine d'oliva, sale fino e grosso, pepe, Parmigiano-Reggiano e burro per gratinare

Ricetta: Aprite le capesante a crudo, sguschiatele e metterle da parte. Tritate finemente lo scalogno e fatelo imbiondire con un filo d'olio. Aggiungete i funghi prataioli tagliati a cubettini e rosolateli, aggiustandoli di sale e pepe. A parte amalgamare il burro a pomata con la farina a e aggiungete il composto al sughetto di funghi stemperando il tutto con il latte, ottenendo una salsina densa simile a una besciamella. Cucinatela per almeno 4 minuti in modo che si riduca un pochettino, rimuovere dal fuoco e amalgamatevi i rossi d'uovo precedentemente mescolati con la panna fresca.

Mettete una capasanta in ciascuno dei gusci e sistemateli in una pirofila da forno su di un letto di sale grosso, quindi ricoprite ogni capasanta con la salsa ai funghi porcini, cospargendola con il Parmigiano-Reggiano e del burro fuso. Passare la pirofila nel forno già a 220 / 240 gradi solo per il tempo che serve a gratinare.

Timballo di Parmigiano-Reggiano con Funghi

Ingredienti per 10 persone:

Per il timballo: 300 g di Parmigiano Reggiano, 10 uova, 1 litro crema 35%, pepe bianco, sale, un pizzico di cannella, burro, pane grattugiato, dl.2 salsa all'aceto balsamico

Ricetta: Mettere tutti gli ingredienti insieme in una bastardella e mescolare. Riempire 10 sformatini mono-porzione precedentemente imburrati e passati col pane grattugiato. Cucinare a bagno maria per 30/40 minuti a 130 gradi.

Per i funghi: 400 g di funghi pleurotus e champignon tagliati a cubetti, olio d'oliva extra vergine, 1 spicchio d'aglio, 1 rametto di rosmarino, sale, pepe.

Ricetta: Saltare i funghi in padella con un filo d'olio, l'aglio e il rametto di rosmarino, aggiustare di sale e pepe e cucinare per circa 5 minuti o fino a quando non sono ben caramellati.

Sformare il timballo, accompagnare con i funghi e servire con un filo d'olio crudo e una salsa all'aceto balsamico.