

## Cappelle di funghi sulla foglia di vite \* ♦♦♦

**Ingredienti per 4 persone:** 4 o 8 cappelle di funghi porcini a seconda della grossezza (i gambi potrete prepararli trifolati) - 4 o 8 foglie di vite - un trito di aglio, prezzemolo e origano - qualche cucchiata di olio - sale - pepe.

Dopo aver separato le cappelle dai gambi dei funghi, raschiatele e pulitele bene con una pezzuola umida (fig. 1) e in ognuna praticate 2 o 3 incisioni profonde al centro (fig. 2). Ungete una teglia di olio, coprite il fondo con le foglie di vite, appoggiatevi le cappelle dei funghi (fig. 3), versatevi dell'olio e cospargetele con sale, pepe e con il trito preparato. Mettetele in forno caldo a cuocere per circa 20 minuti (più o meno a seconda della grossezza delle cappelle). Servitele sul piatto da portata appoggiate sulle foglie di vite e cospargete con il sugo di cottura.

## Cappelle di funghi farcite ♦♦♦♦

**Per 4 persone:** Con una pezzuola inumidita pulite delle grosse cappelle sode di funghi porcini e tagliatele trasversalmente a fette. Appaiate le fette inframmezzandole con fettine di fontina e premetele leggermente affinché aderiscano. Passatele in uovo sbattuto con sale e in pangrattato, tenetele mezz'ora al fresco poi in olio o burro fatele dorare dalle due parti e cuocere per circa 10 minuti. Disponetele sul piatto da portata guarnito con ciuffi di prezzemolo e spicchi di limone.

## Funghi coltivati alla crema ♦♦♦♦

**Per 4 persone:** Lavate 600 gr di piccole cappelle di funghi coltivati (potrete usare i gambi che sono piuttosto duri per altre ricette come soffiati, creme, purè, ecc.), sgocciolatele e fatele insaporire in 40 gr di burro rosolato. Unite 1/2 bicchiere di Porto o di Madera (in mancanza di questi potrete usare del marsala) e lasciatelo ridurre quasi completamente. Unite 200 gr di panna liquida, sale, pepe e continuate la cottura molto lentamente e a tegame coperto per 15-20 minuti o finché i funghi saranno teneri e la salsa si sarà addensata. Una regola di preparazione dei funghi coltivati è la seguente: privateli della parte terrosa, lavateli accuratamente e fateli bollire per 3-4 minuti (o più a seconda della grossezza) in acqua bollente con l'aggiunta di succo di limone, di 1 cucchiaino di burro e sale. Sgocciolateli e fateli cuocere subito nel modo scelto oppure potrete tenerli nella loro acqua di cottura coperti con una carta oleata unta di burro per usarli in seguito.

## Funghi gallinacci al sugo ♦♦♦

**Per 4 persone:** Raschiate la parte terrosa a 800 gr di funghi gallinacci (chiamati anche cantarelle o pimperl) piuttosto piccoli (se sono grossi tagliateli a metà) poi lavateli ripetutamente in acqua cor-



rente fredda e teneteli per 12 ore in un colapasta avvolti in una garza o telo sottile. Riprendeteli, immergeteli in abbondante acqua salata bollente e lasciateli cuocere lentamente per 45-50 minuti (o più se necessario) poi sgocciolateli e fateli insaporire in burro o olio imbondito. In un altro tegame rosolate 4 cucchiaini di olio e 30 gr di burro con 1 spicchio di aglio pestato che poi toglierete, unite 400 gr di pomodori pelati, spezzettati e lasciate cuocere per 20-25 minuti. Aggiungete i funghi che lascerete insaporire. Salateli, pepateli e prima di servire cospargeteli di prezzemolo tritato.

## Funghi porcini trifolati ♦♦♦♦

**Per 4 persone:** Raschiate accuratamente la parte terrosa a 800 gr di funghi porcini sodi, poi puliteli passandoli con una pezzuola inumidita. Affettate finemente i gambi e le cappelle (se queste fossero molto grosse potrete cuocerle alla griglia o impanate e fritte); in una padella rosolate 4-5 cucchiaini di olio con 1 spicchio di aglio pestato, togliete questo e unite i funghi che farete cuocere per 20-25 minuti mescolandoli di tanto in tanto. Salateli, pepateli e cospargeteli di prezzemolo tritato prima di servire.



1



2



3