

I FUNGHI

???

IN

TAVOLA...

!!!

QUINDICI RICETTE CON I FUNGHI

LE RICETTE PROPOSTE SONO QUELLE CON I FUNGHI, CHE DA SEMPRE SI CUCINANO NELLE CASE DEI BORGHI DELLA VALLE DEL GIOVENZANO. PUR NON MANCANDO QUALCHE INNOVAZIONE, LA GRAN PARTE DI ESSE APPARTIENE ALLA CULTURA GASTRONOMICA TRADIZIONALE ¹.

NEI BOSCHI, NEI PRATI E NELLE PICCOLE VALLI DI TERRITORI ANCORA INCONTAMINATI, POSTI AD UN'ALTITUDINE VARIABILE FRA I QUATTROCENTO E I MILLEDUECENTO METRI S. L. M., NUMEROSI RACCOGLITORI CONTINUANO LA TRADIZIONE ANTICA DELLA "CATTURA" DEI PRODOTTI SPONTANEI.

REMOTI E NUOVISSIMI SAPERI, CHE SONO ALLA BASE DELL'EVOLUZIONE DEL GUSTO.

NASCONO COSÌ SEMPLICI E STUZZICANTI PRELIBATEZZE COME QUELLE SCELTE.

NELLE RICETTE NON SONO STATE INDICATE LE QUANTITÀ PERCHÉ NON ESPLICITAMENTE PRECISATE DA COLORO CHE LE HANNO TRASMESSE. RIMARCANDO COSÌ LA CAPACITÀ E LA PRATICA DELLE MASSAIE DI QUESTI LUOGHI, DI SAPER DOSARE CON L'ESPERIENZA.

DI ALCUNE PREPARAZIONI (QUALI POLENTA, FETTUCCHINE, GNOCCHETTI DI ACQUA E FARINA) SI È OMESSA LA DESCRIZIONE PER SNELLIRE IL TESTO, RIMANDANDO PER EVENTUALI DUBBI A LIBRI SPECIFICI.

LA REALIZZAZIONE DELLE RICETTE PROPOSTE NON È DIFFICOLTOSA, ED È ATTUABILE CON UN MINIMO DI SPERIMENTAZIONE E INTUITO.

AD ESSE SONO STATE AGGIUNTE ALTRE CINQUE RICETTE, CHE RACCOLGONO ALTRE ESPERIENZE DI FUNGAROLER AMICI DEL **FUNGATOR MAXIMUS**.

¹ PER UN APPROFONDIMENTO SULL'ARGOMENTO VEDI MASSIMO SPAVENTA, *FACCI A CCICU, LA CUCINA DI CICILIANO TRA CATTURA E COLTURA*, CONSORZIO RES EDITORE, ROMA 1997.

INDICE

DIECI RICETTE DALLA VALLE DEL GIOVENZANO...

a cura di Massimo Spaventa

1. *POLENTA RINFORNATA CON FUNGHI PORCINI & CINGHIALE*
2. *FETTUCCHINE DI FARRO AI PRUGNOLI , PISELLI & ASPARAGI SELVATICI*
3. *LINGUE DI BUE AL PROFUMO DI ROSMARINO*
4. *GNOCCHETTI DI ACQUA & FARINA ALLA CREMA DI FUNGHI PORCINI*
5. *TONNARELLI AL TARTUFO DEL BONPASTORE*
6. *MAZZE DI TAMBURIO FRITTEDORATE*
7. *INSALATA DI PORCINI*
8. *FUNGHI GENTILI IN PADELLA*
9. *CAPRETTO IN UMIDO CON GALLETTI*
10. *ZUPPA CON MISTO DI FUNGHI*

... E CINQUE DAI FUNGAROLER...

a cura di Mauro Ferrara

11. *PENNETTE AL PRUGNOLO DI PRIMAVERA*
12. *RISOTTO AI PORCINI E ZAFFERANO*
13. *SPAGHETTINI ALLE TROMBETTE*
14. *INSALATA DI PRATAIOLI*
15. *PORCIN GLACÉ*

POLENTA RINFORNATA CON FUNGHI PORCINI & CINGHIALE
(RICETTA DI TERESA FACCHINI)

INGREDIENTI

FARINA DI GRANTURCO (PER LA POLENTA)
CINGHIALE
VINO BIANCO
SEDANO , CAROTA , CIPOLLA , PEPERONCINO
FUNGHI PORCINI
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
SALE
PARMIGIANO GRATTUGIATO

PREPARAZIONE

PREPARATE LA POLENTA, VERSATELA IN UNA INSALATIERA E QUANDO È FREDDA TAGLIATELA A FETTE. DISPONETE POI LE PORZIONI IN UNA TEGLIA DA FORNO.

TAGLIATE I FUNGHI PORCINI A PICCOLI PEZZI E CUOCETE IN UNA CASSERUOLA CON OLIO, AGLIO E SALE.

SPEZZATE IL CINGHIALE IN PICCOLE PARTI, FATE ROSOLARE LA CIPOLLA, QUINDI UNITE LA CARNE, AGGIUNGETE GLI ALTRI ODORI E DEL VINO E CUOCETE A FUOCO MODERATO.

TENETE PRESENTE CHE A FINE COTTURA NELLA CARNE DEVE RESTARE UNA QUANTITÀ SUFFICIENTE DI LIQUIDO PER CONDIRE LA POLENTA.

ULTIMATE LE COTTURE, STENDETE UNO STRATO DI CARNE E UNO STRATO DI FUNGHI SULLA POLENTA, QUINDI VERSATE IL LIQUIDO DI COTTURA NELLA TEGLIA E SPOLVERATE CON ABBONDANTE PARMIGIANO.

INFORNATE PER CIRCA QUARANTA MINUTI A 180°.

PORZIONATE NEI PIATTI E SERVITE CALDA.

**FETTUCCHINE DI FARRO AI PRUGNOLI , PISELLI & ASPARAGI
SELVATICI
(TRADIZIONALE)**

INGREDIENTI

FETTUCCHINE DI FARRO
PRUGNOLI (FUNGHI DI SAN GIORGIO)
AGLIO & CIPOLLA
PISELLI
ASPARAGI SELVATICI
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
SALE
PARMIGIANO GRATTUGIATO

PREPARAZIONE

CUOCETE SEPARATAMENTE CON OLIO E SALE OGNI INGREDIENTE : I FUNGHI CON L' AGLIO ; I PISELLI CON LA CIPOLLA ; GLI ASPARAGI SELVATICI CON L' AGLIO .
SCOLATE LE FETTUCCHINE , VERSATE GLI INGREDIENTI , QUINDI SALTATE IN PADELLA E SPOLVERATE CON IL PARMIGIANO .

LINGUE DI BUE AL PROFUMO DI ROSMARINO
(SPERIMENTALE)

INGREDIENTI

LINGUE DI BUE FRESCHE (*FISTULINA HEPATICA*)
AGLIO
ROSMARINO
VINO BIANCO
PEPERONCINO
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
SALE

PREPARAZIONE

MONDATE I FUNGHI E FATELI A PEZZI GRANDI.
IN UNA CASSERUOLA SOFFRIGGETE L' AGLIO E VERSATEVI I FUNGHI.
SMINUZZATE IL ROSMARINO , SALATE E AGGIUNGETE DEL PEPERONCINO.
DURANTE LA COTTURA UNITE DEL VINO BIANCO .
LE LINGUE DI BUE POSSONO ESSERE MANGIATE COME ANTIPASTO O
COME CONTORNO .
IL FUNGO DI SAPORE ACRE È RICCO DI VITAMINA C E NON PIACE A
TUTTI .

**GNOCCHETTI DI ACQUA & FARINA ALLA CREMA DI FUNGHI
PORCINI
(TRADIZIONALE)**

INGREDIENTI

GNOCCHETTI DI ACQUA E FARINA
FUNGHI PORCINI
AGLIO
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
SALE
PARMIGIANO GRATTUGIATO

PREPARAZIONE

CUOCETE GLI GNOCCHETTI (SONO PRONTI QUANDO VENGONO A GALLA).
MONDATE I FUNGHI E TAGLIATELI A PICCOLI PEZZI.
SOFFRIGGETE IN UNA CASSERUOLA L' AGLIO , AGGIUNGETE I PORCINI E
SALATE .
A COTTURA ULTIMATA MACINATE CON IL PASSAVERDURE .
CONDITE GLI GNOCCHETTI , CON LA CREMA OTTENUTA , SPOLVERATE CON
IL PARMIGIANO E SALTATE .
SE VOLETE , POTETE CONSERVARE LA CREMA NEI BARATTOLI CUOCENDOLI
A BAGNOMARIA .

TONNARELLI AL TARTUFO DEL BONPASTORE

(RICETTA TRADIZIONALE UMBRA ATTESTATA NEI CONVENTI DELLA VALLE)

INGREDIENTI

TONNARELLI

750 G DI FUNGHI PRATAIOLI

250 G DI OLIVE NERE DOLCI DI SPAGNA

AGLIO

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

PEPERONCINO

PARMIGIANO GRATTUGIATO O PANNA DA CUCINA A PIACERE

ACQUA CALDA

SALE

PREPARAZIONE

MONDATE E TAGLIATE I FUNGHI , SNOCCIOLATE LE OLIVE QUINDI FRULLATE A CRUDO O SE PREFERITE LAVORATE CON UN PASSAVERDURE

SOFFRIGGETE L 'AGLIO QUINDI VERSATE GLI INGREDIENTI IN UNA CASSERUOLA E CUOCETE A FUOCO LENTO . SE NECESSARIO AGGIUNGETE DELL'ACQUA CALDA.

CUOCETE LA PASTA , UNITE AL PREPARATO UN PAIO DI CUCCHIAI DI PANNA DA CUCINA O DEL PARMIGIANO GRATTUGIATO E SALTATE IN PADELLA .

IL PREPARATO DI FUNGHI E OLIVE PUÒ ESSERE RIPOSTO IN VASETTI E CONGELATO.

MAZZE DI TAMBURO FRITTEDORATE
(TRADIZIONALE)

INGREDIENTI

MAZZE DI TAMBURO
UOVA
LATTE
FARINA
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
SALE

PREPARAZIONE

MONDATE LE MAZZE DI TAMBURO , PRIVATELE DEL GAMBO E LASCIATE IL CAPPELLO INTERO .
ROMPETE LE UOVA IN UNA TERRINA , SALATE E MESCOlate .
PONETE DELLA FARINA SU UN FOGLIO DI CARTAPAGLIA .
PASSATE I CAPPELLI NELL' UOVO , POI NELLA FARINA E NUOVAMENTE NELL' UOVO .
FRIGGETE IN PADELLA CON ABBONDANTE OLIO DI OLIVA .
LE MAZZE DI TAMBURO VANNO SERVITE CALDE .

INSALATA DI PORCINI

(TRADIZIONALE , ANCHE SE DI RECENTE INTRODUZIONE)

INGREDIENTI

FUNGHI PORCINI FRESCHISSIMI
PARMIGIANO
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

PULITE I FUNGHI E TAGLIATELI A FETTINE SOTTILI .
AGGIUNGETE IL PARMIGIANO A SCAGLIE , CONDITE CON OLIO DI OLIVA
E UN PIZZICO DI PEPE NERO . A TAVOLA UNITE UNA PRESINA DI SALE .

FUNGHI GENTILI IN PADELLA
(TRADIZIONALE)

INGREDIENTI

FUNGHI GENTILI (GRUPPO DELLE AMANITOPSIS)
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
SALE

PREPARAZIONE

MONDATE I FUNGHI, LASCIATE I CAPPELLI INTERI E TAGLIATE A PICCOLI PEZZI I GAMBI.

VERSATE DELL' ABBONDANTE OLIO IN UNA PADELLA E CUOCETE SEPARATAMENTE I CAPPELLI DAI GAMBI CHE SONO PIÙ DURI, MA MOLTO SAPORITI.

RIUNITE LE PARTI IN UN PIATTO DA PORTATA E SERVITE.

CAPRETTO IN UMIDO CON GALLETTI

(TRADIZIONALE , DIFFUSA NELL' AMBITO DI ALCUNE FAMIGLIE)

INGREDIENTI

CAPRETTO
PANCETTA FRESCA
CAROTA, CIPOLLA, ROSMARINO
GALLETTI
PREZZEMOLO
POMODORI PELATI
VINO BIANCO
BRODO VEGETALE O DI CARNE
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
SALE
PEPERONCINO

PREPARAZIONE

TAGLIATE A PEZZI LA CARNE . IN UNA CASSERUOLA VERSATE L' OLIO E UNITE LA PANCETTA TAGLIATA A DADINI .
TRITATE LE VERDURE E METTETE A ROSOLARE A FUOCO MODERATO .
UNITE LA CARNE , IL VINO , UN PO ' DI BRODO E CUOCETE LENTAMENTE CON IL COPERCHIO .
A METÀ COTTURA AGGIUNGETE I GALLETTI INSIEME AI POMODORI .
SE NECESSARIO DURANTE LA COTTURA UNITE DEL BRODO .
VA SERVITO CALDISSIMO .

ZUPPA CON MISTO DI FUNGHI (TRADIZIONALE)

INGREDIENTI

FUNGHI DI VARIE QUALITÀ (PORCINI , GALLETTI , CHIODINI , RUSSOLE,
ECC.)
AGLIO
CIPOLLA
PREZZEMOLO
POMODORI PELATI
BRODO DI POLLO O VEGETALE
UOVA
PANNA DA CUCINA, LATTE
PARMIGIANO GRATTUGIATO
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE
SALE
PEPE NERO
PANE CASARECCIO

PREPARAZIONE

MONDATE I FUNGHI E TAGLIATELI A FETTINE .
VERSATE IN UNA CASSERUOLA L' OLIO E SOFFRIGGETE LEGGERMENTE
AGLIO E CIPOLLA , QUINDI UNITE I FUNGHI INIZIANDO DA QUELLI CON
LA CARNE PIÙ DURA.
AGGIUNGETE I POMODORI , IL BRODO , IL SALE , IL PEPE E CUOCETE .
IN UNA TERRINA BATTETE LE UOVA E UNITE IL PREZZEMOLO , IL
PARMIGIANO , DUE CUCCHIAI DI PANNA E DUE DI LATTE .
TOGLIETE DAL FUOCO LA CASSERUOLA , UNITEVI IL COMPOSTO CON LE
UOVA E RIMESTATE RAPIDAMENTE CON UN CUCCHIAIO DI LEGNO SINO
A CHE SIA BEN AMALGAMATO .
TAGLIATE IL PANE CASARECCIO A DADINI E TOSTATELI .
SERVITE I FUNGHI CALDISSIMI INSIEME AL PANE .

IN ALTERNATIVA , SECONDO UNA RICETTA IN VOGA IN ALCUNI
MONASTERI, POTETE USARE UNA PICCOLA PAGNOTTA DI PANE
RAFFERMO.
TAGLIATE LA PARTE SUPERIORE DEL PANE , LASCIANDO IL BORDO
INTORNO, PER CIRCA DUE O TRE CENTIMETRI .

STACCATE LA MOLLICA E LASCIATE LA SOLA CROSTA , FINO A OTTENERE
UNA SPECIE DI SCODELLA .

PONETE , ALL' INTERNO DELLA PAGNOTTA , DEI FIOCCHI DI BURRO E
SPENNELATE ESTERNAMENTE CON DEL BURRO FUSO .

TOSTATE AL FORNO RIPETENDO LE SPENNELATURE .

DOPO AVER SFORNATO IL PANE , RIEMPITELO CON I FUNGHI MISTI E
CON IL COMPOSTO DI UOVA .

SERVITE MOLTO CALDO .

PENNETTE AI PRUGNOLI DI PRIMAVERA (TRADIZIONALE)

QUESTA RICETTA APPLICA ALLA PASTA LA TECNICA DI COTTURA DEL RISOTTO (COTTURA DENTRO IL PROPRIO CONDIMENTO), AD ECCEZIONE DELLA ROSOLATURA INIZIALE. SERVE, QUINDI, UN FORMATO DI PASTA ABBASTANZA PICCOLO, ANCHE SE PIÙ GRANDE DI QUELLI DA BRODO. SI POSSONO USARE LE PENNETTE LISCE, CORTE MA NON SOTTILI.

RICHIEDE, COME LE ALTRE CHE SEGUONO, ANCHE UN CUOCO CON UNA CERTA "MANO", POICHÉ È IMPOSSIBILE DARE LE QUANTITÀ ESATTE. È, COMUNQUE, IMPORTANTE CHE, ALLA FINE, I PRUGNOLI SIANO ABBASTANZA NUMEROSI IN OGNI SINGOLA PORZIONE.

INGREDIENTI

PRUGNOLI SECCHI (*LYOPHILLUM GEORGII*),
PENNETTE,
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE,
AGLIO,
PREZZEMOLO,
VINO BIANCO SECCO,
ALLORO, SEDANO (POCO), UN RAMETTO DI PREZZEMOLO, CAROTA, DUE
GRANI DI PEPE PER IL BRODO VEGETALE,
SALE, DOVE SERVE E Q.B.

PREPARAZIONE

AMMOLLARE I PRUGNOLI SECCHI, TIRARLI VIA E STRIZZARLI LEGGERMENTE, FILTRARE ACCURATAMENTE L'ACQUA DELL'AMMOLLO E METTERLA IN UNA PENTOLA PER PORTARLA ALL'EBOLLIZIONE.

PREPARARE A PARTE IL BRODO VEGETALE CON GLI INGREDIENTI INDICATI E UN DITO DI VINO BIANCO, FILTRARLO E TENERLO PRONTO BEN BOLLENTE.

METTERE OLIO IN UNA PADELLA LARGA CON L'AGLIO. QUANDO COMINCIA A SCALDARSI, MA PRIMA CHE COMINCI A FRIGGERE, AGGIUNGERE I PRUGNOLI STRIZZATI, FAR SCALDARE ANCORA UN PO', AGGIUNGERE UN DITO DI VINO BIANCO. FAR RIDURRE UN PO' IL LIQUIDO, POI AGGIUNGERE UN MESTOLINO DI ACQUA DI AMMOLLO DEI PRUGNOLI E LASCIAR CUOCERE I PRUGNOLI. DOPO UN PO' AGGIUNGERE LA PASTA NELLA PADELLA CON UN PAIO DI MESTOLI DELL'ACQUA DEI PRUGNOLI BOLLENTE, RAVVIVANDO LA FIAMMA (IL BRODO DI COTTURA VA TENUTO SEMPRE IN EBOLLIZIONE). E COMINCIARE A GIRARE, AGGIUNGENDO L'ACQUA DELL'AMMOLLO DEI PRUGNOLI E UNA

PICCOLA QUANTITÀ DI BRODO PER AGGIUSTARE IL SAPORE.

PORTARE A TERMINE LA COTTURA DELLA PASTA, SEMPRE GIRANDO E AGGIUNGENDO PICCOLE QUANTITÀ DI LIQUIDO BOLLENTE. QUANDO LA PASTA È COTTA IL CONDIMENTO NELLA PADELLA NON DEVE ESSERE BRODOSI, MA EQUIVALENTE A UN SUGO NON TROPPO RISTRETTO. SPOLVERARE CON PREZZEMOLO TRITATO E SERVIRE.

RISOTTO AI PORCINI E ZAFFERANO (TRADIZIONALE)

IN QUESTO CASO NON SERVONO DEI PORCINI QUALUNQUE, MA SI RACCOMANDA DI USARE UNA VARIETÀ DEI PORCINI DELLA FAMIGLIA *BOLETUS AEREUS*, CHE HA LA CAPPELLA ROSSICCIA E VIENE CHIAMATA VARIETÀ *FUSCORUBER*. SE NE TROVA DELL'OTTIMA IN VAL D'AYAS, NELLA ZONA TRA PERIASC E CHAMPOLUC, NELLE RADURE SUL LATO DESTRO DELLA VALLE, GUARDANDO I GHIACCIAI DEL MONTE ROSA.

INGREDIENTI

PORCINI SECCHI DELLA VARIETÀ *AEREUS FUSCORUBER*,
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE,
AGLIO,
POCO PREZZEMOLO,
ZAFFERANO,
VINO BIANCO,
RISO DELLA VARIETÀ ARBORIO O CARNAROLI,
FORMAGGIO GRANA GRATATO AL MOMENTO,
BRODO VEGETALE BOLLENTE, DI RISERVA (QUALORA NON FOSSE SUFFICIENTE L'ACQUA DI AMMOLLO DEI PORCINI),
SALE, DOVE SERVE E Q.B.

PREPARAZIONE

FAR RINVENIRE I PORCINI SECCHI, TOGLIERLI DALL'ACQUA STRIZZANDOLI LEGGERMENTE, FILTRARE L'ACQUA DI AMMOLLO E METTERLA A SCALDARE PER AVERLA DISPONIBILE BOLLENTE NELLA COTTURA DEL RISOTTO.
METTERE L'OLIO NELLA PENTOLA CON UNO SPICCHIO D'AGLIO SCHIACCIATO, FAR SCALDARE E AGGIUNGERE IL RISO. GIRARE PER DUE/TRE MINUTI QUANDO COMINCIA A SCOTTARSI NELL'OLIO, TOGLIERE L'AGLIO, AGGIUNGERE UN MEZZO BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO. FAR ASCIUGARE UN PO' IL VINO GIRANDO SEMPRE IL RISO NELLA PENTOLA, POI COMINCIARE AD AGGIUNGERE L'ACQUA DI AMMOLLO DEI PORCINI, PORTANDO AVANTI LA CARATTERISTICA COTTURA DEL RISOTTO. A METÀ COTTURA AGGIUNGERE I PORCINI AMMOLLATI E UN RAMETTO DI PREZZEMOLO.
PORTARE A TERMINE LA COTTURA (USANDO IL BRODO, QUALORA L'ACQUA DI AMMOLLO NON FOSSE SUFFICIENTE) E AGGIUNGERE ALLA FINE LO ZAFFERANO SCIOLTO IN UN MEZZO MESTOLO DI LIQUIDO CALDO.

ELIMINARE IL RAMETTO DI PREZZEMOLO E GIRARE ANCORA AGGIUNGENDO IL FORMAGGIO GRANA (PREFERIBILE AL PARMIGIANO REGGIANO, PERCHÉ MENO FORTE E PIÙ RISPETTOSO DEL GUSTO DEI FUNGHI).

LA CLASSICA MANTECATURA FINALE DEL RISOTTO CON LA NOCE DI BURRO È MEGLIO EVITARLA: QUINDI, OCCHIO ALLA DENSITÀ DEL RISOTTO FINALE, CHE DEVE RISULTARE "TIRATO" MA NON TROPPO ASCIUTTO.

INSALATA DI PRATAIOLI

(DI RECENTE TRADIZIONE, LIBERAMENTE INTERPRETABILE)

INGREDIENTI

PRATAIOLI (*AGARICUS CAMPESTRIS* O DELLE ALTRE VARIETÀ COMMESTIBILI INDICATE A PAG. 11),
RUCHETTA COLTIVATA A FOGLIA LARGA (QUELLA A FOGLIA STRETTA NON È ADATTA),
FORMAGGIO DI PECORA O DI CAPRA, BARZOTTO TENDENTE ALLO STAGIONATO (POSSIBILMENTE DEL TIPO CACIOTTA TOSCANA O PECORINO DI FARINDOLA O CACIOTTA DEL CEPPA GROVIERIZZATA),
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE,
PEPE.

PREPARAZIONE

PULIRE ACCURATAMENTE I PRATAIOLI, TAGLIARLI A FETTE SOTTILI E FARE UN PICCOLO LETTO SU OGNI PIATTO. PORVI SOPRA UNO STRATO DI FOGLIE DI RUCHETTA EQUIVALENTE (SI TENGA CONTO CHE I FUNGHI SONO MENO DIGERIBILI), COPRIRE TUTTO CON FETTE DI FORMAGGIO, SOTTILI MA NON TRASPARENTI. CONDIRE CON UN GENEROSO FILO D'OLIO, AGGIUNGERE UNA MACINATA DI PEPE NERO.
SI CONSIGLIA UN BUON TREBBIANO D'ABRUZZO FREDDO.

SPAGHETTINI ALLE TROMBETTE (TRADIZIONALE)

LE TROMBETTE DEI MORTI (*CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES*), COSÌ CHIAMATE PERCHÉ SPUNTANO AI PRIMI DI NOVEMBRE, SONO UN FUNGO INGIUSTAMENTE SOTTOUTILIZZATO. FORSE PERCHÉ POCO CONSISTENTI. SERVONO, INVECE, PER FARE UN SUGHETTO CON UN FORTE AROMA MUSCHIATO, CHE SI AVVICINA A UN CARATTERISTICO SUGO FATTO CON UN FRUTTO DI MARE, ANCH'ESSO POCO USATO: LA PATELLA.

INGREDIENTI

TROMBETTE SECCHIE,
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE,
AGLIO,
PREZZEMOLO,
VINO BIANCO,
PEPERONCINO PICCANTE,
SALSA DI POMODORO,
SPAGHETTINI,
SALE Q.B.

PREPARAZIONE

AMMOLLARE LE TROMBETTE SECCHIE (CHE DEVONO ESSERE ABBONDANTI IN RAPPORTO ALLA SALSA E ALLA PASTA) IN ACQUA TIEPIDA, TIRARLE FUORI E STRIZZARLE, FILTRARE L'ACQUA DI AMMOLLO E CONSERVARLA. METTERE IN UNA PENTOLA L'OLIO, L'AGLIO, IL PEPERONCINO (POCO) E UN RAMETTO DI PREZZEMOLO; QUANDO COMINCIA A SOFFRIGGERE AGGIUNGERE UN DITO DI VINO BIANCO, FAR ASCIUGARE LEGGERMENTE E AGGIUNGERE LA SALSA DI POMODORO, LE TROMBETTE E L'ACQUA DI AMMOLLO. FAR BOLLIRE A PENTOLA SCOPERTA, ALMENO PER UNA MEZZ'ORETTA E FINCHÉ IL SUGO NON DIVENTI DENSO AL PUNTO GIUSTO. TOGLIERE IL RAMETTO DI PREZZEMOLO. CUOCERE GLI SPAGHETTI E CONDIRLI CON IL SUGO, AGGIUNGENDO PREZZEMOLO TRITATO FRESCO.

PORCIN GLACÉ (SPERIMENTALE)

È UNA RICETTA DELLA CUCINA SPERIMENTALISTA. COME OGNI VEGETALE COMMESTIBILE CRUDO (SE NON LO È, COME IL MARRONE, BISOGNA CUOCERLO) PUÒ ESSERE CANDITO, CIOÈ IMPREGNATO DI ZUCCHERO. NEI *MARRONS GLACÉS* IL FRUTTO COTTO VIENE PRIMA CANDITO E POI GLASSATO. IL PORCINO SI PUÒ MANGIARE ANCHE CRUDO, QUINDI NON NECESSITA DI COTTURA.

INGREDIENTI

500 G DI BOCCIOLI DI *BOLETUS AEREUS* O *CASTANEUS* (SE LA QUANTITÀ È DIVERSA, MODIFICARE TUTTO IN PROPORZIONE),
1/2 LITRO D'ACQUA,
500 G DI ZUCCHERO SEMOLATO AD ALTA SOLUBILITÀ.

PREPARAZIONE

SELEZIONARE DEI BOCCIOLI DI PORCINO, VARIETÀ *BOLETUS AEREUS* (CHE HA SENTORI DI NOCCIOLA) O *CASTANEUS* (CHE RICORDA LA CASTAGNA). PULIRLI CON LA MASSIMA CURA SENZA LAVARLI, ASSAGGIARLI (PER CONTROLLARE CHE IL SAPORE SIA QUELLO INDICATO PRIMA, SE HANNO GUSTO DIVERSO MEGLIO LASCIAR PERDERE) E TAGLIARLI PER LUNGO IN DUE O PIÙ PARTI (PER RIDURRE LA GRANDEZZA DI CIASCUN PEZZO).

PREPARARE UNO SCIROPPO IN UNA PENTOLA LARGA CAPACE DI CONTENERE I PEZZI IN PIANO, SENZA SOVRAPPORLI: VERSARE IL ½ LITRO DI ACQUA E 125 G DI ZUCCHERO E SCALDARE. QUANDO LO ZUCCHERO È SCIOLTO, METTERE DENTRO GLI SPICCHI DI PORCINO E ALZARE IL BOLLORE PER QUALCHE MINUTO, POI SPEGNERE, SCHIUMARE LO SCIROPPO E LASCIAR RAFFREDDARE PER UN GIORNO INTERO. ESTRARRE I PORCINI, METTENDOLI A RIPOSARE SU UNA RETINA, AGGIUNGERE ALTRI 125 G DI ZUCCHERO ALLO SCIROPPO, RIMETTERE DENTRO I PORCINI E PORTARE AL BOLLORE PER CIRCA 2 MINUTI. POI RIPETERE ESATTAMENTE PER ALTRE DUE VOLTE (FINO AD ESAURIMENTO DELLO ZUCCHERO). DOPO L'ULTIMA VOLTA FARLI ASCIUGARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO.

A QUESTO PUNTO PREPARARE UNA GLASSA CON ACQUA E ZUCCHERO A VELO, IMMERGVI I PORCINI E METTERE IN FORNO CALDO PER UN MINUTO PER FAR SOLIDIFICARE LA GLASSA. TOGLIERE DAL FORNO E CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO.