

Le proposte culinarie di questo numero sono a cura di  
**Evelina Zanella** (A.M.B. Gruppo di Vicenza)



*Russula cyanoxantha*



*Xerocomus badius*



*Agaricus campestris*



*Cantharellus lutescens*

(Fotografie C. Papetti)

### Cestini di polenta ripieni di funghi misti

Cuocere una polenta piuttosto densa e versarla in un contenitore con bordi alti. Quando è fredda, aiutandosi con un coppapasta (o una tazza) ritagliare dei dischetti che saranno scavati internamente fino a ottenere una sorta di piccolo "cestino". Riempite questo cestino con uno o due cucchiaini di funghi misti trifolati con poco aglio e cipolla, aromi a piacere e un pizzico di sale, indi ricoprite il tutto con lamelle di formaggio a pasta semidura e infornate in forno già caldo (circa 200°) fino a quando il formaggio non si sarà sciolto del tutto. Servite ben caldo. Fra i misti di funghi, i più adatti sono quelli che includono specie del Genere *Russula* (*R. cyanoxantha*, *R. virescens*), *Cantharellaceae* (*C. cibarius*, *C. lutescens*), qualche boleto (*Xerocomus badius*, *Boletus edulis*, *Suillus grevillei*), gambesecche (*Marasmius oreades*) e per donare un poco di colore e profumo, possiamo anche utilizzare un cappellino del fungo dell'anice: *Clitocybe odora*.

### Frittelle di champignons

Preparate una pastella con 150 ml di acqua a temperatura ambiente (meglio se frizzante). 200 grammi di farina setacciata e 1 uovo intero; in una terrina unite la farina con l'uovo, ed a poco a poco aggiungetevi l'acqua, continuando a mescolare bene. Lasciare la pastella coperta da pellicola trasparente per 30' in frigorifero prima di utilizzarla.

Piccoli accorgimenti: esistono molti tipi di pastella, preparata con il latte o con la birra, che potreste usare in sostituzione all'acqua. Non salare mai la pastella, perché il sale tende a rendere i fritti meno croccanti; le preparazioni fritte è bene salarle sempre dopo, mai prima della cottura; seguendo queste indicazioni, potrete ottenere dei fritti croccantissimi. Ripulite gli champignons acquistati (o altre specie eduli del Genere *Agaricus*), quindi tagliate a fettine o pezzetti i funghi, incorporandoli poi nella pastella. Raccogliete il tutto a cucchiainate e friggete in abbondante olio bollente, adagiando il fritto su carta assorbente per cibi al fine di eliminare l'unto in eccesso. Salare e servire ben calde.

### Tagliatelle con finferle alla pizzaiola

Una ricetta adatta a tutti i *Cantharellus* e *Craterellus*. Laviamo e ripuliamo accuratamente le finferle (*Cantharellus lutescens* o *C. tubaeformis*); poniamole a fuoco basso in una padella con l'ag-



giunta di un bicchiere d'acqua, lasciando evaporare un po' della loro acqua di vegetazione. Aggiungiamo un trito di cipolla, aglio, olio, burro e pochi pomodori, pelati e schiacciati grossolanamente; un pizzico di origano e sale, indi lasciamo cuocere a fuoco basso e pentola scoperta per 30-35'. Nel frattempo portiamo a cottura in abbondante acqua salata bollente le tagliatelle (meglio se preparate in casa: possiamo impastarle anche con l'aggiunta nella farina di *C. lutescens*, *C. cornucopioides* o *Boletus* spp. essiccati e ridotti in polvere). Scolatele al dente e conditele con il sugo preparato.

## Cotolette di "Mazze di tamburo"

Per questa preparazione scegliamo esemplari freschi, non troppo adulti e non intrisi d'acqua, di funghi del Genere *Macrolepiota*. Priviamo gli stessi del gambo, laviamoli e ripuliamoli sotto acqua corrente; nel caso di esemplari giovanissimi, tagliamoli a metà. Appoggiamo su una "mazza di tamburo", dalla parte delle lamelle, alcune sottili fette di formaggio a pasta semidura (per esempio Montasio, Bra etc.); aggiungiamo una foglia di salvia fresca, eventualmente l'anello del fungo, indi richiudiamo con un'altra "mazza di tamburo", o un'altra metà. Passiamo la "cotoletta" (spianandola se necessario fra due fogli di alluminio) nella farina, indi nell'uovo sbattuto e infine nel pane grattugiato o nella semola di mais. Friggiamo in olio di semi di arachide od olio extravergine di oliva, indi scoliamo su carta assorbente per cibi fritti, al fine di eliminare l'olio in eccesso. Salare e servire ancora calde.

## Gnocchi alla romana con porcini

Scaldare il latte con un po' di sale e un pezzetto di burro. Non appena bolle, versate il semolino a pioggia, mescolando continuamente e fate cuocere per circa 10'. Togliete dal fuoco e unite un cucchiaio di parmigiano grattugiato. Bagnate una teglia, stendetevi il semolino per un'altezza di mezzo centimetro e livellate la superficie con un coltello bagnato. Quando il semolino si sarà raffreddato, tagliate con un bicchierino da liquore tanti piccoli dischi. Fondete 50 grammi di burro in un tegamino, imbrattate una pirofila e formate uno strato con i ritagli avanzati dei dischi. Aggiungetevi il parmigiano e bagnate con due cucchiaini di burro fuso. Stendete uno strato di gnocchi, una spolverata di parmigiano, indi bagnate col burro fuso.

Nel mentre, lavate e ripulite alcuni porcini freschi (*Boletus edulis* e relativo gruppo) e trifolateli con aglio, aromi e sale per 10-15' in una padella antiaderente, aggiungendovi dei pinoli a fine cottura.

Quando gli gnocchi risulteranno ben dorati toglieteli dal forno, coprite ogni gnocco con i porcini trifolati con i pinoli, spolverate con del parmigiano reggiano e infornate ancora qualche minuto per gratinare.



*Cantharellus tubaeormis*



*Macrolepiota mastoidea*



*Macrolepiota procera*



*Boletus edulis*

(Fotografie C. Papetti)