

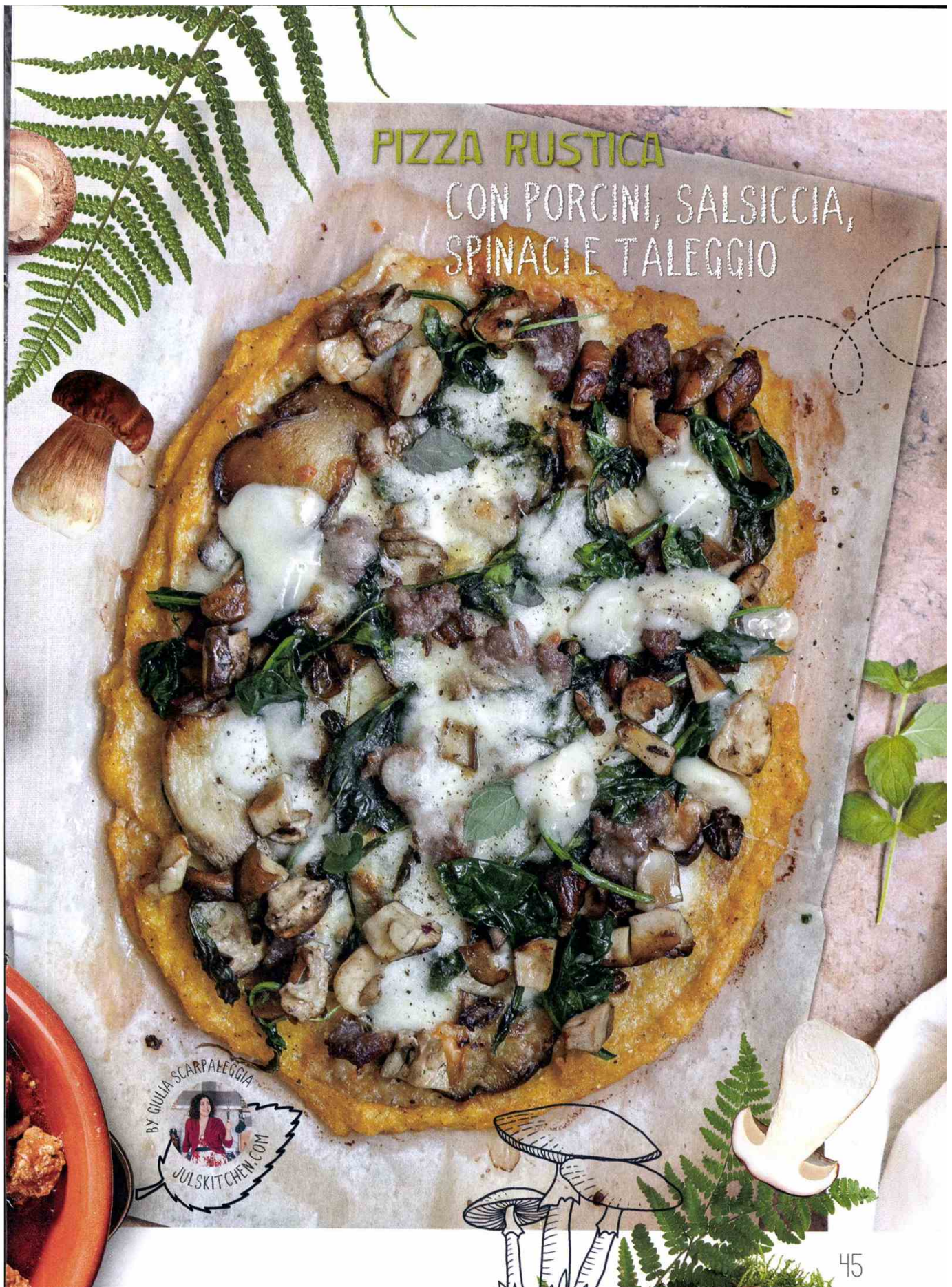
PROTAGONISTI

ALLA CORTE DEI FUNGHI




- ✓ TROFIE CON CREMA DI FUNGHI E PANCETTA..... 40
- ✓ TAGLIATELLE IN CROSTA CON BESIAMELLA AI FUNGHI..... 40
- ✓ LASAGNETTA CON FUNGHI E SALSICCIA..... 42
- ✓ ORECCHIETTE CON FUNGHI E TONNO..... 42
- ✓ SPEZZATINO DI MANZO CON FUNGHI..... 44
- ✓ PIZZA RUSTICA CON PORCINI, SALSICCIA, SPINACI E TALEGGIO..... 44
- ✓ FRITTATA AL FORNO CON TOMA, MIX DI FUNGHI E RICOTTA..... 46
- ✓ FOCACCINE CON TALEGGIO E FUNGHI MISTI..... 47
- ✓ PORCINI AL CARTOCCIO..... 48





CUCINA D'AUTUNNO  FUNGHI

Facile  Prep. 20 min. Cottura 45 min. Calorie 279 a porz.

PER 4 PERSONE (TEGLIA DA 20X20 CM)

- 200 g di cardoncelli • 100 g di porcini
- 100 g di pioppini • 4 uova • 150 g di toma
- 100 g di ricotta • 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato • 1 spicchio d'aglio • 1 mazzetto di prezzemolo fresco • 20 ml di olio extravergine d'oliva • sale • pepe

• **Preiscaldate** il forno a 180°. • **Pulite** i funghi, privandoli della parte terrosa, passateli con un panno umido e affettateli nel senso della

lunghezza. • **Versate** l'olio in una padella, aggiungete lo spicchio d'aglio intero, i funghi e il prezzemolo tritato, conservandone qualche foglia per la decorazione; aggiustate di sale e pepe e lasciate cuocere circa 10-15 minuti, girando i funghi di tanto in tanto. • **Eliminate** l'aglio e lasciate intiepidire. • **Sgusciate** le uova in una ciotola, sbattetele e aggiungete la ricotta, il Parmigiano, i funghi tiepidi, la toma a cubetti, sale e pepe. • **Mescolate** bene e versate il composto nella teglia foderata di carta forno. • **Informate** la frittata 30 minuti a 180°. • **Sfornate** e lasciate intiepidire leggermente prima di sfornare e servire con il prezzemolo tenuto da parte.



FRITTATA AL FORNO
CON TOMA, MIX DI FUNGHI E RICOTTA



Facile



Prep.	Cottura	Riposo	Calorie
1 ora	35 min	17,5 ore	745 a porz.

PER 4 PERSONE (8 FOCACCINE)

PER IL POOLISH (IL PRE IMPASTO CHE AIUTA LA LIEVITAZIONE)

- 150 g di farina forte (tipo Manitoba)
- 150 ml di acqua fredda • 1 g di lievito di birra fresco

PER IL SECONDO IMPASTO • 300 g di farina 0

- 150 ml di acqua tiepida • 10 ml di olio extravergine d'oliva + per la lavorazione • 1 cucchiaino di sale

PER LA FARCITURA • 250 g di funghi misti

- 250 g di taleggio • 60 ml di olio extravergine d'oliva
- sale • timo fresco

Preparate la sera precedente il poolish che avrà bisogno di almeno 12 ore di maturazione.

PER IL POOLISH • Lasciate sciogliere in una ciotola il lievito di birra nell'acqua fredda, aggiungete la farina e mescolate; formate un panetto.

• Coprite la ciotola con pellicola da cucina e lasciatela a temperatura ambiente fino al giorno successivo. **Dopo 12 ore il poolish è pronto: sarà pieno di bollicine.**

PER IL SECONDO IMPASTO • Mettete il poolish in una ciotola capiente, aggiungete la farina, il sale, l'olio extravergine e pian piano l'acqua tiepida. • **Impastate** su una spianatoia o in una planetaria 10 minuti, dando il tempo all'impasto di assorbire l'acqua. • **Formate** una palla con le mani unte d'olio, ungete una ciotola e adagiatevi l'impasto. • **Copritelo** con pellicola da cucina e fatelo riposare a temperatura ambiente almeno 3 ore, fino a quando sarà raddoppiato di volume.

• **Riprendete** l'impasto e, sempre con le mani unte, sgonfiate delicatamente e suddividetelo in 8 palline. • **Avvolgete** le palline di impasto su se stesse in modo che siano ben chiuse e sistematele, ben distanziate, su una teglia; fatele lievitare 30 minuti. • **Stendetele** pian piano con le mani unte formando delle focaccine rotonde di circa 10 cm di larghezza. • **Lasciatele** lievitare ancora circa 1 ora e mezzo.

PER LA FARCITURA • **Tagliate** i funghi a pezzetti e fateli cuocere con 20 ml di olio e il sale in padella: dovranno ammorbidirsi. • **Aggiungete** il timo fresco e metteteli da parte a raffreddare.

• **Preriscaldate** il forno a 220°. • **Spennellate** la superficie delle focaccine lievitate con 20 ml di olio e sistematevi sopra i funghi e il taleggio a cubetti. • **Ungete** con il restante olio e condite con un pizzico di sale. • **Infornate** le focaccine circa 20 minuti, finché saranno gonfie e dorate.

FOCACCINE CON TALEGGIO E FUNGHI MISTI



CUCINA D'AUTUNNO  FUNGHI



Facile Prep. 20 min. Cottura 25 min. Calorie 333 a porz.

PER 4 PERSONE • 400 g di porcini
• 150 g di formaggio Lattoria • 200 g di patata
• 150 g di speck Alto Adige IGP a fette
• 3 rametti di prezzemolo + foglie per guarnire
• 2 cucchiaini di pangrattato • 30 g di burro
• 20 ml di olio extravergine d'oliva • aceto di vino bianco • sale • pepe

• **Sbucciate** la patata, lavatela e tamponatela, infine riducetela a dadini di circa 1 cm. • **Fate** rosolare i dadini di patate in padella con l'olio 5 minuti, rigirandoli da tutte le parti, salateli e scolateli.

• **Eliminate** la parte terrosa dai funghi e puliteli con un telo da cucina inumidito con aceto. • **Tagliateli** a fette non troppo sottili. • **Grattugiate** il formaggio; lavate, sgrondate il prezzemolo e tritatelo. • **Dividete** le fette di speck a metà o a grossi pezzi. • **Preparate** 4 cartocci con un foglio di carta forno e imburateli leggermente. • **Suddividete** i funghi nei cartocci, salateli e pepateli, alternate i dadini di patate, cospargete con il pangrattato mescolato al prezzemolo e infine distribuite le fettine di speck, il restante burro e il formaggio. • **Chiudete** i cartocci e infornateli a 180° circa 20 minuti. • **Sfornateli** e aprite i cartocci direttamente in tavola.

PORCINI
AL CARTOCCIO