

Non solo ...funghi...

Scritto da Netta Paoletta

Mercoledì 16 Ottobre 2013 10:29



I temporali dell'autunno colorano i boschi e i prati di funghi, prodotti molto prelibati e ricercati. Infinite sono le specie totali di funghi censiti in Italia, di queste almeno 1000 sono commestibili. Numerosi funghi sono molto tossici e fatali per la salute, bisogna essere dei profondi conoscitori prima di raccogliarli e consumarli. I funghi selvatici porcini, prataioli, gallinacci ovali e altri sono i più saporiti, ma quelli coltivati sono facilmente reperibili durante tutto l'anno e sono meno cari.

In tutti i pascoli e boschi crescono numerose qualità di funghi, sono ricercati ed ambiti per l'esecuzione di semplici e prelibati piatti. I funghi hanno suscitato fin dai tempi antichi, credenze e leggende popolari.

Nell'antica Grecia il fungo era considerato simbolo di vita e pertanto divino.

Una leggenda narra che l'eroe Perseo, dopo un lungo viaggio, stanco ed assetato beve l'acqua raccolta all'interno del cappello di un grande fungo, per questo motivo decise di fondare in quel posto una nuova città che chiamò Micene.

I funghi porcini sono funghi selvatici, sono reperibili freschi, ma vengono più comunemente utilizzati secchi, il loro sapore è molto forte e corposo, per cui dovrebbero essere usati in piccole quantità.

I funghi sono usati diffusamente nella cucina italiana e francese, per l'esecuzione di semplici e prelibati piatti. Ecco una ricetta per eseguire un semplice risotto con i funghi:

Dosi per la ricetta: 400 gr di riso, una manciata di funghi secchi, 1 cipolla, un bicchiere di vino bianco, 1 cucchiaio di salsa di pomodoro, ½ bicchiere di olio d'oliva, prezzemolo e sale q.b.

Non solo ...funghi...

Scritto da Netta Paolella
Mercoledì 16 Ottobre 2013 10:29

Esecuzione: prima della cottura, mettere i funghi in acqua tiepida per circa 30 minuti e poi sciacquarli e pulirli accuratamente da eventuale terriccio. Tritare la cipolla ed il prezzemolo e soffriggere nell'olio d'oliva, aggiungere i funghi, il vino bianco e dopo 10 minuti di cottura aggiungere la salsa di pomodoro ed un po' di acqua per continuare la cottura per alcuni minuti .Cuocere il riso, versare sopra il sugo di funghi e spolverizzare con parmigiano grattugiato e servire caldo in tavola.

pollo coni funghi

Un pollo a pezzi, 1 cipolla, 1 carota, 1 bicchiere di olio di oliva, una manciata di funghi secchi, brodo caldo, salsa di pomodoro un po' di prezzemolo, un po' di sedano , sale e pepe q.b.

Tritare gli ingredienti e metterli in una padella con l'olio e farli soffriggere. Dopo aver pulito e salato il pollo, metterlo nella padella e farlo rosolare girando ogni tanto. Versa un po' di brodo bollente ed i funghi e farli cucinare per un po', a metà cottura aggiungere la salsa di pomodoro ed il pepe e continuare la cottura fino a quando si addensa . Servire in tavola ben caldo.

Alla fine di questo delizioso pranzo autunnale: in pieno relax.... si può gustare un ottimo caffè.

Il caffè è uno dei simboli italiani più conosciuto nel mondo , si può gustare in tanti modi con la caffettiera tradizionale, moka, napoletana , esotica e con le macchine tecnologiche di nuova generazione, una tradizione curiosa è bere il caffè alla Valdostana nella “ coppa dell'amicizia”, la coppa è un contenitore apposito di legno intagliato a mano con coperchio e vari beccucci , si beve il caffè molto forte preparato aggiungendo: grappa, genepy, zucchero, scorzette di limone e di arancia. Il caffè si beve bollente con i commensali, passando la coppa in senso antiorario e bevono uno dopo l'altro dai diversi beccucci.

Il caffè caldo, macchiato o amaro è la bevanda più amata dalle persone e ci accompagna in molti momenti di relax durante il giorno