

4° CONCORSO

Funghi in cucina



18
ottobre
2004



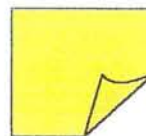
Anche quest'anno per la quarta volta, i soci del Gruppo Micologico Castellano, si sono cimentati dando sfogo alla loro genialità, nell'arte culinaria presentando dei piatti semplici qualcuno più elaborato a base di carpofori fungini.



GIURIA

Cognolato Giorgio
Bernardi Angelina
Rodato Silvano
Perissinotto Jimmy
Alessio Lucio
Palleva Marilena
Sartoretto Gaetano
De Martin Lucia
Costantinis Simone

medico
dirigente A.S.L.
insegnante Ist.Alberghiero
Imprenditore
gastronomia
assessore alla cultura C.franco V.to
Pro Loco C.franco V.to
Assicurazioni
Credito Cooperativo Trevigiano



Partecipanti

Ricetta

pag.

Beghetto Pia	<i>Funghi su letto di polenta</i>	8
Berton Danilo	<i>Antipasto dell ultima ora</i>	5
Bertoncello Renata	<i>Pasticcio ai funghi porcini</i>	11
Cadorin Danilo	<i>Zuppa ai sapori d autunno</i>	12
Cavallin Bianca	<i>Torta salata ai chiodini</i>	5
Chiminazzo Arianna	<i>Zuppa di orzo ai funghi e speck</i>	9
Condotta Annamaria	<i>Funghi del Barone</i>	6
Cusinato Gianna	<i>Capesante alla boscaiola</i>	4
Damin Albertina	<i>Trippa con funghi</i>	12
Galvan Giuseppe	<i>Champignons farciti e fritti</i>	6
Marson Cornelia	<i>Gnocchi ripieni ai funghi</i>	8
Menegazzo Rosanna	<i>Strudel salato ai funghi</i>	4
Pietrobon Mario	<i>Timballo di funghi</i>	11
Pinchiero Letizia	<i>Canederli di finferli</i>	10
Polin Franco	<i>Torta con funghi e zucca</i>	7
Stocco Etorina	<i>Crostini di polenta e finferli</i>	15
Trevisan Ines	<i>Cuori di carciofo ripieni di crema ai funghi</i>	13
Zanon Dina	<i>Cartoccio mari e monti</i>	14

STRUDEL SALATO AI FUNGHI

Ingredienti

1 rotolo pasta sfoglia
6 fette prosciutto cotto
Gr. di. emmenthal
Funghi misti
3 zucchine medie
1 uovo



Lavare e spuntare le zucchine, tagliarle a fette sottili per il lungo, grigliarle e metterle in un piatto condire con sale e olio.

Trifolare i funghi, tagliare a striscioline l'emmenthal, stendere a rettangolo la pasta sfoglia sopra la carta da forno, mettere il prosciutto steso le zucchine i funghi infine il formaggio.

Aiutandosi con la carta da forno arrotolare la sfoglia.

Chiudere bene i bordi pennellare con l'uovo battuto e cuocere in forno caldo a 180; per 50 minuti.

Menegazzo Rosanna

CAPESANTE ALLA BOSCAIOLA

Ingredienti

6 capesante
3 porcini di media grandezza
Una spruzzatina di vodka
Sale QB.
5/6 grani di pepe rosa
Olio di oliva
1 spicchio di aglio

PER LA SALSA

2 cucchiaini di farina 00
una noce di burro
1/2 1 bicchiere di latte
Sale QB



Lavare ed asciugare le capesante, rosolarle in poco olio. Mettere l'olio nella padella con l'aglio quando rosso toglierlo, aggiungere i porcini tagliati a dadini il pepe rosa e la vodka.

Salare e cuocere per altri 5 minuti.

In una padellina preparare la salsa (besciamella) aggiungerla al preparato precedente con le capesante amalgamare bene ed aggiustare di sale se serve.

Servire nella loro conchiglia ben calde.

Cusinato Gianna

ANTIPASTO DELL'ULTIMA ORA

Dose per 4 persone

Ingredienti

Gr. 500 di porcini
Gr. 300 di patate
5 uova di quaglia
8 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
1/2 limone
2 acciughe sotto sale
Prezzemolo tritato
Sale pepe



Lessare le patate e tagliatele a piccoli spicchi o a fettine.

Pulire i porcini, tagliateli a fettine e fateli appassire in 3 cucchiaini di olio per 10 minuti

Fate rassodare le uova e fatele raffreddare.

Prendere i tuorli e schiacciateli in una scodella aggiungere le acciughe sciacquate pulite e tritate finemente il succo del limone, il prezzemolo il rimanente olio ed aggiustate di sale e pepe.

Dovr risultare una emulsione morbida e fluida.

Disponete in un'insalatiera le patate e i funghi condire con la salsa preparata, mescolare e guarnire a piacere.

Berton Danilo

Torta salata ai chiodini

Ingredienti

1 confezione di pasta sfoglia
1 Kg. Di chiodini
250 gr. Di ricotta
100 gr. Di pancetta
cipolla
prezzemolo
olio
sale



Trifolare i funghi con un goccio d olio e 1/2 cipolla, salare quanto basta, aggiungendo una manciata di prezzemolo verso la fine della cottura.

Dopo aver trifolato i funghi tritarli con un mixer aggiungendo la ricotta creando un composto abbastanza consistente se occorre aggiungere un po di pane grattugiato.

Con la carta da forno foderate la base di una pirofila, stendete metà della pasta sfoglia rialzando i bordi versare il composto livellandolo e chiuderlo con l'altra metà della pasta.

Bucherellare la superficie ed infornare con forno caldo per circa 45 minuti fino a doratura.

Servire tepido

Cavallin Bianca

FUNGHI DEL BARONE

Ingredienti:

Funghi prataioli
Pane grattugiato
Aglio
Prezzemolo
Parmigiano
Olio
Sale e pepe



Lavare i funghi prataioli e staccare i gambi.
Preparare un impasto tritando assieme finemente il prezzemolo e l'aglio aggiungere il pangrattato il grana sale pepe
Con l'impasto riempire i cappelli dei funghi.
Preriscaldare il forno a 220 gradi, imburrare una teglia, spolverare il fondo con pangrattato, mettere i gambi tagliati a pezzetti e appoggiarvi sopra i cappelli ripieni.
Salare, aggiungere un filo di olio prima di infornare
Cuocere per un'ora (5 minuti a 220 ; poi a 160 ;).

Condotta Annamaria

Champignons farciti e fritti

Ingredienti per 4 persone:

24 champignon della stessa grandezza
50 gr. di formaggio Roquefort,
1 spicchio d'aglio,
1 cucchiaino di grappa o cognac
1 uovo, 1 tuorlo d'uovo
1 pizzico di peperoncino di Caienna
50 gr. di pangrattato
olio per friggere



Preparazione:

Staccate delicatamente i gambi degli champignon e teneteli per un'altra preparazione.
Strofinare le teste con carta assorbente. Schiacciate il formaggio fino ad ottenere una pasta omogenea.
Mondate e schiacciate Taglio, incorporatelo al formaggio insieme alla grappa o al cognac, al tuorlo e al peperoncino. Mescolate bene.
Farcite ogni testa di champignon facendo in modo che l'insieme prenda forma di una pallina.
Sbattete l'uovo in un piatto fondo, versate il pangrattato in un altro piatto.
Passate gli champignon farciti nell'uovo, poi nel pangrattato.
Scaldare l'olio a 160-170 gradi. Immergetevi gli champignon in tre quattro volte.
Lasciateli cuocere da uno a due minuti, sgocciolateli e asciugateli su carta assorbente.
Serviteli come stuzzichino, insieme all'aperitivo oppure come antipasto.

Galvan Giuseppe

TORTA CON FUNGHI E ZUCCA



Ingredienti :

Chiodini
600 gr. Porcini
200 gr. Zucca gialla
350 gr. pastasfoglia
2 dischi di Fontina o Asiago dolce
burro
Parmigiano grattugiato
nr. 2 uova
Aglio, olio extra vergine di oliva
Prezzemolo
Cipolla, sale, pepe



Cucinare i chiodini (nel modo tradizionale: aglio - olio - prezzemolo - pepe - sale). A 3/4 di cottura, aggiungere i porcini tagliati a pozzetti minuti e completare la cottura.

In altra casseruola mettere: olio, un quarto di cipolla tagliata a dadini piccoli, pepe e sale ed iniziare la cottura. Aggiungere un po' di vino bianco e farlo evaporare quindi la zucca grattugiata, finire la cottura.

Amalgamare i due preparati con l'aggiunta di 1 uovo intero ed un po' di parmigiano.

Imburrare una tortiera stendendovi il 1^o disco di pastasfoglia (fondo e pareti) quindi versarvi metà del preparato spianandolo. Dopodich grattugiarvi sopra a scaglie grandi la fontina fino a ricoprirlo.

Dare una spruzzatina di parmigiano.

Versare sopra la restante metà del preparato, spianarlo e aggiungere sopra alcuni fiocchetti di burro. Coprire quindi con il 2^o disco di pastasfoglia (chiudere e decorare a piacere) e forare al centro.

Sbattere l'uovo intero e pennellare la torta.

Lasciarla riposare per 20/30 minuti dopodichè infornare con forno preriscaldato a 200° e cuocere per 45 minuti.

Polin Franco

FUNGHI SU LETTO DI POLENTINA

Ingredienti

500 gr. di funghi porcini
Mezzo litro di latte
2 tuorli d'uovo
1 dl. di vino bianco
Brandy
Pomodoro sale pepe
Gr. 250 semolino



Far bollire il latte con un pizzico di sale versarvi il semolino continuare la cottura mescolando per 10 minuti.

Fuori dal fuoco unire il burro e quando il composto sar tiepido aggiungere i due tuorli d'uovo amalgamando bene

Versare la polentina su un piano inumidito e distenderla fino a formare uno strato di 2 centimetri circa, far raffreddare.

Far rosolare in un di burro i funghi tagliati a fettine bagnarli con un p divino, salare e pepare, unire il pomodoro pelato tagliato a fettine e cuocere per mezz'ora incorporare il prezzemolo tritato

Con il tagliapasta ritagliare la polentina a dischetti incidere al centro scavandoli in modo da formare delle scodelline pennellare col burro fuso

Distribuire i funghi nelle scodelline irrorare col burro fuso e farle cuocere in forno caldo per 15 minuti

Beghetto Pia

GNOCCHI RIPIENI AI FUNGHI

Ingredienti

Patate
1 uovo
Noce moscata
Misto funghi
Sale, burro, salvia, poca panna



Con le patate preparare gli gnocchi nella maniera tradizionale, stendere poi il composto all'altezza di mezzo centimetro ricavare tanti cerchietti.

A parte avrete preparato i funghi tritati ed aggiunto 2 cucchiari di besciamella, mettere un p di ripieno in ogni dischetto ripiegare e fissare i bordi con una forchetta.

Buttare in acqua bollente salata, appena affiorano sgocciolare, condire con burro fuso salvia e poca panna.

Marson Cornelia

MINISTRA DI ORZO AI FUNGHI E SPECK

Dosi per 4 persone

INGREDIENTI

200 gr. di orzo perlato
500 gr. di funghi misti
100 gr. di speck tagliato
a fette spesse
50 gr. di prosciutto grasso
tagliato in un unico pezzo
1 cipolla
1 carota
1 patata
1 ciuffo di prezzemolo
Estratto di carne
3 cucchiaini di olio di oliva extra vergine
Sale pepe



Mettete l'orzo in una ciotola, copritelo di acqua fredda e lasciatelo ammorbidire per 3 minuti.

Scolatelo e trasferitelo in una pentola e cuocetelo in 2 litri di acqua a cui avrete aggiunto 1 punta di estratto di carne o un dado, per circa mezza ora.

Nei frattempo sbucciate la cipolla, tritatela finemente e fatela soffriggere in una padella con 3_4 cucchiaini di olio. Pulite il prezzemolo e tritatelo unitene met al soffritto di cipolla poi aggiungete lo speck tagliato a dadini e lasciate rosolare a fuoco basso in modo che lo speck resti morbido.

Pulite i funghi e tagliateli a pezzetti, trasferiteli nella padella con i il soffritto e fateli insaporire per qualche minuto mescolando ogni tanto facendo attenzione che non si attacchino al fondo.

Versate i funghi nella padella con l'orzo, unite il prosciutto a dadini la patata e la carota a pezzetti.

Regolate di sale e pepe mescolare e proseguire la cottura a fuoco dolce per circa mezza ora, unite il prezzemolo rimasto, lasciate riposare per qualche minuto e servite.

Chiminazzo Arianna

CANEDERLI DI FINFERLI

INGREDIENTI :

Pane raffermo
2/3 uova
Latte
300 gr di fingerli
+ 1 porcino
1 spicchio aglio
Farina 00
Prezzemolo
Burro
Olio
Sale e pepe
Parmigiano
1 dado



Tagliare il pane a dadini molto piccoli.

Mescolarlo con il burro fuso, il latte e le uova intere.

Soffriggere con un po' di olio e aglio i funghi puliti e tagliuzzati quindi aggiungerli con la farina e il prezzemolo tritati al pane e mescolare bene il tutto.

Far riposare il composto x 20 minuti.

Formare dei canederli e farli bollire in acqua, sale e 1 dado x 10 minuti (fino a quando tornano a galla).

Condire i canederli con burro fuso e parmigiano grattugiato

Pinchiero Letizia

PASTICCIO DI FUNGHI PORCINI

INGREDIENTI

1 confezione di lasagne sottili barilla
1/2 kg. di porcini cotti al funghetto
1 l. di besciamella
3 fette di prosciutto cotto
2 sottilette
Grana



In una teglia da forno mettere uno strato di lasagne uno strato di besciamella con i funghi porcini uno di lasagne uno di besciamella con sottilette e prosciutto ancora lasagne, si ripetono gli strati fino ad esaurimento.

GRATINARE in forno caldo

Bertoncello Renata

TIMBALLO DI FUNGHI

Occorrente

Gr. 700 di funghi chiodini
e finferli gi cotti
Gr. 550 di spinaci lessati
Gr. 500 di besciamella
4 cucchiari di grana



Il peso dei funghi e degli spinaci si riferisce ai funghi e spinaci gi e cotti e lessati.

Si prendono gli spinaci gi lessati e si asciugano in una padella antiaderente

I funghi cotti vanno asciugati in padella e sminuzzati il pi possibile.

Si impasta tutto assieme con 2 cucchiari di besciamella.

Si mette l'impasto ottenuto in una pirofila. Si copre il tutto con besciamella e cospargere di formaggio grana

Si mette in forno ben caldo a 180 gradi e si lascia fare la crestina dorata

Petrobon Mario

TRIPPA CON FUNGHI

INGREDIENTI

Kg. 1 di trippa pulita e tagliata
Gr. 250 di funghi
Gr. 120 di burro
Gr. 50 di grana
Sale pepe limone prezzemolo



Sciogliere 100 grammi di burro e mettete la trippa salate e pepate, dopo aver messo 1 mestolo di brodo lasciate cuocere per circa una ora a fuoco lento.

Fate rosolare i funghi puliti con i rimanenti 20 grammi di burro, aggiungeteli alla trippa, mescolate, dopo circa 10 minuti levate dal fuoco e aggiungete il grana, 1 cucchiaino di prezzemolo tritato e 1 cucchiaino di succo di limone.

Amalgamare bene il tutto e servire

Damin Albertina

ZUPPA AI SAPORI DI AUTUNNO AROMATIZZATA CON FUNGHI CHIODINI

INGREDIENTI per 4 persone

2 carote
1 patata
2 scalogni
1 gambo di sedano
1 ciuffo di timo
2 foglie di basilico
1 rametto di rosmarino
Olio di oliva
Brodo vegetale
Sale e pepe QB.
Gr. 400 di funghi chiodini



Preparare la zuppa con tutti i vegetali.

A parte cuocere i chiodini dopo averli sbollentati con olio, pepe, sale ed uno spicchio di aglio.

Appena cotti aggiungerli alla zuppa precedentemente passata.

Servire calda con crostini e parmigiano.

Cadorin Danilo

Cuori di Carciofo ripieni di crema ai funghi

Ingredienti:

Cuori di carciofo
Funghi trifolati
sale-pepe)
Vino bianco
Speck
Olio extra vergine
Prezzemolo, erba cipollina, aglio

Per la besciamella:

Farina-latte
1 tuorlo d'uovo
Burro
Parmigiano
Sale



Cuocere i cuori di carciofo con met acqua e vino bianco, sale e pepe q.b. prezzemolo e aglio tritato.

Fare la besciamella con farina, latte, burro, fuori dal fuoco aggiungere il tuorlo e il parmigiano, sale q.b.

Tritare con la mezzaluna i funghi trifolati e unirli alla besciamella con l'erba cipollina e lo speck tritato.

Farcire con questa crema i cuori di carciofo; allinearli in una pirofila, cospargere di parmigiano, fiocchetti di burro e gratinare in forno.

Buon appetito.

Ines Trevisan

CARTOCCIO MARI E MONTI

Dosi per 4 persone

Ingredienti

600gr. di filetto di salmone
privato della pelle
300 gr. di code di gamberi
1 spicchio d aglio
20 gr. di funghi secchi
1/2 bicchiere scarso di vino bianco
1/5 dl. di brodo vegetale
2 rametti di prezzemolo
olio extra vergine di oliva
sale



Mettere a mollo i funghi secchi in una ciotola con acqua calda, sbucciare l'aglio schiacciatelo e soffriggetelo in 2 cucchiai d olio in una padella la finch risulta dorato. Unite i funghi sgocciolati e puliti lasciateli insaporire per qualche secondo, bagnateli con il brodo bollente e cuoceteli coperti su fiamma bassa per 7/8 minuti fino a quando il brodo evaporato.

Tagliare il salmone in 4 trancetti salateli e rosolateli in una padella antiaderente con 5 cucchiai d olio, mezzo minuto circa per lato, scolateli e teneteli da parte. Unite i gamberi al fondo di cottura salateli e quando iniziano a cambiare colore scolateli e teneteli da parte.

Aggiungete al fondo di cottura il vino bianco fatelo leggermente evaporare, unite i funghi mescolare e spegnere.

Preparate 4 rettangoli di carta da forno suddividetevi il salmone gamberi funghi e fondo di cottura, unite gli aromi spezzettati chiudete i cartocci e terminate la cottura in forno a 200; per 10 - 15 minuti.

Zanon Dina

CROSTINI DI POLENTA E FINFERLI



Dosi per 6/8 persone

Occorrente

8/10 fette di polenta gialla
500 gr. di finferli
30 gr. di petto di pollo a fette
5 cucchiaini di passato di pomodoro
Olio extra vergine di oliva QB.
Una noce di burro
Sale pepe
2 spicchi piccoli di aglio
Un p di prezzemolo



Pulire e lavare bene i funghi, metterli in una pentola e farli bollire.

Buttare via l'acqua, rimetterli nella pentola con l'aglio la passata di pomodoro, l'olio di oliva il prezzemolo sale pepe burro.

Una volta raggiunti i 3/4 di cottura spegnere il fuoco e lasciare il tutto dentro la pentola.

Grigliare i petti di pollo salare e pepare tagliarli a piccoli dadini, metterli nella pentola con i finferli farli andare ancora per 25/30 minuti circa lentamente in modo che si insaporiscano.

Grigliare la polenta; disporla in una pirofila e mettere sopra il composto di funghi e pollo. Servire ben caldo

Stocco Ettorina