

5 CONCORSO
I FUNGHI IN CUCINA



10 ottobre 2005

“Antipasti”

5° Concorso

I funghi in cucina
« ANTIPASTI »

GIURIA

Ballan Emilio

Vivaista

Bernardi Angelina

Dirigente U.S.L.8

Gottardis Alba

Gastronoma

Liberali Stefano

Commerciante

Manzonetto Gianni

Artigiano

Vanzetto Fiorenzo

Vice Sindaco di Castelfranco Veneto

Pag.	Partecipanti	Ricetta
1	Bertolin Ivone	<i>Funghi Sott'olio</i>
2	<i>Bertoncello Renata</i>	<i>Formine saporite con porcini e curry</i>
3	Cadorin Danilo	<i>Dolce e piccante</i>
4	Cecchin Renzo	<i>Involtini di bosco</i>
5	Chiminazzo Daniele	<i>Mari e monti serviti a cucchiaio</i>
6	Chiminazzo Nicola	<i>Rosa di pastafoglia con cuore di funghi</i>
7	Condotta Annamaria	<i>Mousse di morette</i>
8	Cusinato Gianna	<i>Lumache sottobosco</i>
9	Favaro Carla	<i>Vol au vent ai funghi</i>
10	Fogale Rita e Guadagnin Gigliola	<i>Fagottini mari e monti</i>
11	Folegatti Antonio	<i>Golosità ai funghi</i>
12	<i>Mimma Marchetti</i>	<i>Polenta taragna con i chiodini</i>
13	Marson Cornelia	<i>Involtini di funghi - Lepiota fritta</i>
14	Menegazzo Rosanna	<i>Tartellette di funghi e ricotta</i>
15	Pasinato Milena	<i>Medaglioni ai funghi</i>
16	Pellizzato Marialuisa	<i>Bocconcini stuzzicanti 1 e 2</i>
17	Pietrobon Mario	<i>Soufflè di spinaci e funghi</i>
18	Quaggiotto Sonia	<i>Polpettine ai funghi</i>
19	Stangherlin Giuseppe	<i>Crostini d'autunno</i>
20	Stocco Etorina	<i>Torta salata ai funghi</i>
21	Trevisan Ines	<i>Crema di funghi in pinzimonio</i>
22	Zanon Dina	<i>Carpaccio in salsa di finferle</i>



Bertolin Ivone

Funghi sott'olio

INGREDIENTI

- FUNGHI
- SALE
- ACETO
- OLIO DI OLIVA

ESECUZIONE

Mettere a bollire per 5 minuti i funghi in acqua salata, poi passati nell'aceto e lasciarli in fusione per 20 giorni. Passato questo tempo sgocciolarli, lavarli, disporli in vasi pieni di olio di oliva, tappare e riporre.





1°

Classificato
Bertoncello Renata

Formine saporite con porcini al curry

INGREDIENTI

- PORCINI
- PANNA
- CURRY
- POLENTA
- UCCELLI
- OSSOCOLLO
- CIPOLLA
- POMODORO A PEZZI
- ROSMARINO
- SALVIA
- SALE
- PEPE

ESECUZIONE

Preparare i porcini trifolati e a fine cattura, aggiungere 1/2 confezione di panna da cucina e 1/2 cucchiaino di curry. Preparare la polenta con 2 Lt. di acqua e 500 Gr. di farina ed un cucchiaino di sale. Quando è cotta, versarla in uno stampo in modo da formare uno strato di 3 Cm. circa.

Preparare gli uccelli per la cottura, metterli in una pentola con olio di oliva, 1/2 Kg. di ossocollo di maiale tagliato a pezzetti, cipolla tritata, rosmarino, salvia, sale, pepe e un pò di pomodoro a pezzi. Cuocere per un paio di ore. dalla polenta fredda, ricavare con uno stampino delle forme ovali, scavare con un cucchiaino il centro. Mettere in ogni formina un cucchiaino di funghi ed un uccellino.

Servire caldo





Cadorin Danilo

Dolce e piccante

INGREDIENTI

- PEPERONCINI
PICCANTI RIPIENI
- PATÈ DI FUNGHI
PORCINI
- FUNGHETTI,
CARCIOFINI,
CETRIOLINI SOTT'OLIO
PROSCIUTTO COTTO

ESECUZIONE

Sbollentare i peperoncini in un composto agrodolce dopo averli privati dei semi. Asciugarli e riempirli con il patè di funghi. Farmare degli spiedini alternando i vari ingredienti sopra indicati. Presentarli infilati in un guscio di zucca o direttamente adagiati in un letto di lattuga.





Cecchin Renzo

Involtini di bosco

INGREDIENTI

- FUNGHI
- ROAST BEEF
- RUCOLA
- SCAGLIE DI GRANA
- PREZZEMOLO
- OLIO
- BURRO
- SALE
- AGLIO

ESECUZIONE

Pulire e sminuzzare i funghi, poi su una padella mettere un pò d'olio e rosolare l'aglio. Togliere l'aglio e mettere i funghi con il prezzemolo, salare quanto basta aggiungendo qualche goccia di acqua, portare a termine la cottura e lasciar raffreddare. Fare gli involtini con il roast beef e adagiarli sopra al letto di rucola e guarnire con le scaglie di grana.





Chiminazzo Daniele

Mari e monti serviti a cucchiaino

INGREDIENTI

- MITILI
- FINFERLI
- BESCIAMELLA
- COINTREAU

ESECUZIONE

Lavare e cuocere separatamente i mitili e i finferli.

Preparare la besciamella.

Portare a ebollizione il cointreau incendiando poi i fumi per 2 minuti

Unire alla besciamella i mitili e 1 cucchiaino di cointreau.

Disporre su ogni cucchiaino una porzione del composto preparato, ponendovi poi sopra tre finferli.

Porre i cucchiaini su di un vassoio da portata disponendoli a piacere.





Chiminazzo Nicola

Rosa di pastasfoglia con cuore di funghi su vellutata di morlacco e aceto balsamico

INGREDIENTI

- MORLACCO E BASTARDO DEL GRAPPA
- PASTASFOGLIA
- FUNGHI
- MOZZARELLA
- PANNA
- ACETO BALSAMICO

ESECUZIONE

Tirare la pastasfoglia non troppo finemente, tagliarla a quadrati, preparare un composto di funghi e mozzarella e metterlo al centro di ogni quadrato chiudendolo sui quattro lati, a fine cottura su ogni rosa aggiungere del bastardo precedentemente fatto sciogliere in un tegamino a bagnomaria per finire la cottura gratinandole.

Con un tegamino a bagnomaria emulsionare il morlacco con pochissima panna.

Con un altro tegamino a bagnomaria far ritirare dell'aceto balsamico.

Stendere un cucchiaino di vellutata su di un piatto, appoggiarci sopra una rosa di pastasfoglia guarnire con delle gocce di restrizione di aceto balsamico.





Condotta Annamaria

Mousse di morette

INGREDIENTI

- 500 GR. DI MORETTE (TRICHOLOMA TERREUM)
- 2 PATATE
- 1 SPICCHIO DI AGLIO
- 1/2 BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO
- 2 UOVA
- OLIO EXTRAVERGINE
- PEPERONCINO IN POLVERE
- PREZZEMOLO
- SALE
- 1 TAZZA DI BESCAMELLA

ESECUZIONE

Preparare la besciamella, lessare le patate e ridurle in purea. Preparare i funghi metterli in una padella a fuoco lento aggiungendo il vino lentamente, terminare la cottura aggiungendo un pizzico di peperoncino, sale, olio. Unire i funghi alla purea, i tuorli d'uovo, la besciamella vegetale e gli albumi montati a neve. Versare il composto in stampini e cuocere in forno a media temperatura per 45 minuti circa.





Cusinato Gianna

Lumache sottobosco

INGREDIENTI

- FUNGHI
- LUMACHE
- CIPOLLA
- AGLIO
- OLIO
- BURRO
- POLENTA
- SALE

ESECUZIONE

Lessare e sgusciare le lumache, lavarle e cuocerle in padella con un soffritto di cipolla per metà cottura. In un'altra padella, cuocere i funghi sminuzzati con olio e aglio per 5 minuti e poi unire le lumache, salare e aggiungere un pò di burro e ultimare la cottura. Preparare una morbida polenta, versarla in un piatto da portata e guarnirla con le lumache e i funghi a proprio piacimento.





Favaro Carla

Vol au vent ai funghi

INGREDIENTI

- FUNGHI PORCINI
- VOL AU VENT

ESECUZIONE

Cuocere i funghi nella maniera tradizionale. Riempire i vol au vent con i funghi sminuzzati. Gratinare in forno.





2°

Classificato
Rita e Gigliola

Fagottini mari e monti

INGREDIENTI

CRESPELLE

- 4 UOVA
- 8 CUCCHIAI DI FARINA
- 2 BICCHIERI DI ACQUA
- SALE

RIPIENO

- 250 GR. DI FUNGHI PORCINI
- 250 GR. DI GAMBERETTI
- 1 SPICCHIO DI AGLIO
- 2 CUCCHIAI DI PREZZEMOLO
- OLIO
- SALE

ESECUZIONE

Sbattere molto bene le uova con un pò di sale, aggiungere gli 8 cucchiari di farina più i 2 bicchieri di acqua, sino ad ottenere un composto liquido. Ungere una padella antiaderente con olio, riscaldarla bene ed aggiungere un minestro alla volta di composto, cuocere da entrambi i lati.

Tagliare i porcini a fette, cuocerli con olio, aglio e prezzemolo, aggiungere i gamberetti tritati crudi, finire di cuocere. Aggiungere un pò di grana al composto, poi farcire le crepes con esso. Legare a fagottino con fili di porro sbollentato o erba cipollina, gratinare al forno.





Folegatti Antonio

Golosità ai funghi

INGREDIENTI

- FUNGHI
- PASTA SFOGLIA
- MONTASIO FRESCO
- SOPRESSA

ESECUZIONE

Trifolare i funghi (qualità a piacere).

Stendere la pasta sfoglia non troppo sottile, tagliarla nella forma desiderata, sopra porre una fetta di sopressa un pò di formaggio e in fine i funghi. Cuocere in forno caldo per 15 minuti circa.





3°

Classificato
Marchetti Mimma

Polenta taragna con chiodini

INGREDIENTI

- FUNGHI CHIODINI
- 1/2 KG. DI FARINA
DA POLENTA MISTA
- 1 LT. E 1/2 DI ACQUA
- 100 GR. DI
FORMAGGIO VERDE
- 100 GR. DI
FORMAGGIO EMMENTAL
- 100 GR. DI
FORMAGGIO FONTINA
- POCO PARMIGGIANO

ESECUZIONE

Impastare la polenta come di consueto, verso fine cottura, aggiungere i formaggi sbriciolati, mescolare ancora un pò, quindi versare in una terrina bassa, al centro versare i funghi bollenti. Servire.





Marson Cornelia

Involtini di funghi - Lepiota fritta

INGREDIENTI

INVOLTINI

- FUNGHI MISTI
- PAN CARRÈ
- STRACCHINO
- PREZZEMOLO
- AGLIO
- OLIO
- SALE

LEPIOTA

- FUNGHI LEPIOTA
- OLIO PER FRIGGERE
- PANE GRATTUGIATO
- UOVA
- SALE

ESECUZIONE

INVOLTINI AI FUNGHI

Stendere il pan carrè con il mattarello. Spalmare lo stracchino, aggiungere i funghi ed arrotolare il tutto. Tenere al fresco per un pò di tempo, tagliare quindi a rondelle e disporre in un piatto con guarnizioni a piacere.

LEPIOTA FRITTA

Tagliare le Lepiota a spicchi, immergerli nell'uovo poi nel pane grattugiato, friggere in olio caldo.





Menegazzo Rosanna

Tartellette di funghi e ricotta

INGREDIENTI

- PASTA BRISE'
- 300 GR. DI
FARINA 00
- 150 GR. BURRO
- ACQUA
- SALE

- RIPIENO
- 300 GR. DI
FUNGHI MISTI
- 250 GR. DI
RICOTTA FRESCA
- PREZZEMOLO
- SALE
- PEPE

ESECUZIONE

Disporre la farina a fontana, mettere il burro ammorbidito al centro, lavorare l'impasto aggiungendo acqua fredda e sale quanto basta per formare un impasto non troppo morbido. Formare una palla e lasciarla riposare almeno 1 ora in frigorifero.

Nel frattempo frullare col mixer i funghi, la ricotta, il sale e il pepe. Tritare il prezzemolo e aggiungerelo alla crema. Tirare col mattarello la pasta foderare gli stampini imburrati facendo aderire l'impasto per formare un piccolo cestino. Bucherellare la pasta sul fondo e riempire di legumi secchi. Infornare a 200° per 20 minuti. Togliere i cestini ancora tiepidi, farcirli con la crema di funghi. Servire tiepido.





Pasinato Milena

Medaglioni ai funghi

INGREDIENTI

- PASTA SFOGLIA
- FUNGHI MISTI
- 2 CUCCHIAI DI
PANE GRATTUGIATO
- 1 ALBUME
- PREZZEMOLO
- SALE
- PEPE

ESECUZIONE

Stendere la pasta sfoglia e formare dei piccoli cerchi. Riempirli col composto di funghi, chiuderli e spennerli con l'albume montato a neve. Cuocere in forno a 175° per 20 minuti.





Pellizzato Maria Luisa

Bocconcini stuzzicanti 1 e 2

INGREDIENTI

BOCCONCINI 1

- FUNGHI
- PASTA SFOGLIA
- 6 NOCI
- 1/2 ETTO DI GORGONZOLA DOLCE

BOCCONCINI 2

- FUNGHI
- PASTA SFOGLIA
- 6 MEZZI POMODORI SECCHI
- PINOLI
- 1 ETTO DI MONTASIO STRAVECCHIO

ESECUZIONE

BOCCONCINI 1

Stendere la pasta sfoglia, tagliarla a quadrati, spalmare ognuno con un trito di noci e formaggio sopra i funghi. Cuocere per 15 minuti.

BOCCONCINI 2

Stendere la pasta sfoglia, tagliarla a rombi, spalmare ognuno con un trito di pomodori, pinoli e formaggio sopra i funghi. Cuocere per 15 minuti.





Soufflè di spinaci e funghi

Pietrobon Mario

INGREDIENTI

- 300 GR. DI FUNGHI CHIODINI
- 500 GR. DI SPINACI LESSATI E SGOCCIOLATI
- 400 GR. DI BESCIAMELLA
- GRANA GRATTOGIATO

ESECUZIONE

Sminuzzare i funghi ed amalgamarli agli spinaci, aggiungere $\frac{2}{3}$ della besciamella mescolando bene. Versare il composto in una pirofila imburrata. Ricoprire con la rimanente besciamella e spolverare di grana. Mettere al forno a 180° finchè dora il formaggio in superficie.





Quaggiotto Sonia

Polpette ai funghi

INGREDIENTI

- FUNGHI A PIACERE
(MEGLIO FINFERLE)
- 500 GR. DI
MACINATO DI CARNE
- 1 UOVO
- PASSATA DI POMODORO
- VINO BIANCO
- CIPOLLA
- 3 FOGLIE DI ALLORO
- POLENTA
- OLIO PER FRIGGERE
- PREZZEMOLO
- SALE
- PEPE

ESECUZIONE

Mescolare la carne con l'uovo, il prezzemolo sale e pepe, col composto fare delle piccole polpettine, rosolarle leggermente nell'olio, sgocciolarle in un foglio di carta assorbente. Rosolare in una padella capiente la cipolla, aggiungere le polpettine, mescolare e aggiungere la passata di pomodoro, il vino bianco ed il basilico. Fare bollire per 5 minuti, aggiungere quindi i funghi cotti in precedenza. Il piatto è più gustoso se preparato il giorno prima. Servire con polentina tenera.





Stangherlin Giuseppe

Crostini d'autunno

INGREDIENTI

- 500 GR. DI FUNGHI CHIODINI
- 20 FETTE DI PAN CARRÈ
- 100 GR.. DI FORMAGGIO CRUCOLO
- 300 GR.. DI ZUCCA
- 3 PORCINI PICCOLI
- 20 FETTE DI LARDO O GUANCIALE
- OLIO EXTRAVERGINE
- PREZZEMOLO
- AGLIO
- SALE
- PEPE

ESECUZIONE

Cuocere i chiodini con olio, aglio, prezzemolo, sale e pepe. Tagliare a piccoli dadini i porcini e cuocerli separatamente come i chiodini. Lessare la zucca. Raffreddare il tutto. mescolare i due tipi di funghi. Spalmare il pane con la zucca, sopra mettere una fetta di lardo, il formaggio a dadini e infine i funghi. Porre in forno a 160° finchè il formaggio è fuso. Servire caldi o freddi a piacere





Stocco Ettorina

Torta salata ai funghi

INGREDIENTI

- 500 GR.. DI FUNGHI CHIODINI
- 1 CONFEZIONE DI PASTA SFOGLIA
- 4 PORCINI PICCOLI
- 150 GR.. DI FORMAGGIO ASIAGO DOLCE
- PREZEMOLO
- OLIO
- SALE
- PEPE

PER L'APPAREIL

- 3 UOVA
- 150 GR. DI PANNA DA CUCINA
- 50 GR.. DI LATTE
- 50 GR. DI PARMIGGIANO
- SALE
- PEPE

ESECUZIONE

Cuocere i funghi con l'aglio, olio, prezzemolo, sale e pepe. Lasciar raffreddare. Tagliare il formaggio a dadini. Prendere uno stampo di 28 Cm. di diametro e stendere la sfoglia. Mettere sopra i funghi, il formaggio ed il composto dell'appareil. Infornare per circa 30 minuti a 170°.





Trevisan Ines

Crema di funghi in pinzimonio

INGREDIENTI

- FUNGHI MISTI
- CREMA DI FORMAGGIO
TIPO PHILADELFA
- OLIO EXTRAVERGINE
- PARMIGGIANO
- PREZZEMOLO
- VERDURE
CRUDE DI STAGIONE:
POMODORINI,
SCAROLA,
RADICCHIO,
SEDANO ECC.

ESECUZIONE

Cuocere i funghi, passarli al mixer, unire il formaggio, l'olio, il parmigiano ed il prezzemolo tritato formando una crema. Pulire le verdure, tagliarle in piccole porzioni. Servire le verdure in ciotoline da pinzimonio con la crema di funghi.





Zanon Dina

Carpaccio in salsa di finferle

INGREDIENTI

- FUNGHI FINFERLE
- CARPACCIO
- 1 BICCHIERE DI BRODO
- 1/2 BICCHIERE DI VINO BIANCO
- LIMONE
- MAIONESE
- KETCHUP

ESECUZIONE

Trifolare i funghi in maniera normale, a metà cottura aggiungere un bicchiere di brodo poi 1/2 bicchiere di vino bianco. Lasciare raffreddare. In un tagliere sminuzzarli e a piacere aggiungere un pò di limone, della maionese e del ketchup, mescolare bene. Disporre delle fette di carpaccio su di un piatto, ricoprire con la salsa precedentemente preparata. Servire freddo.

