



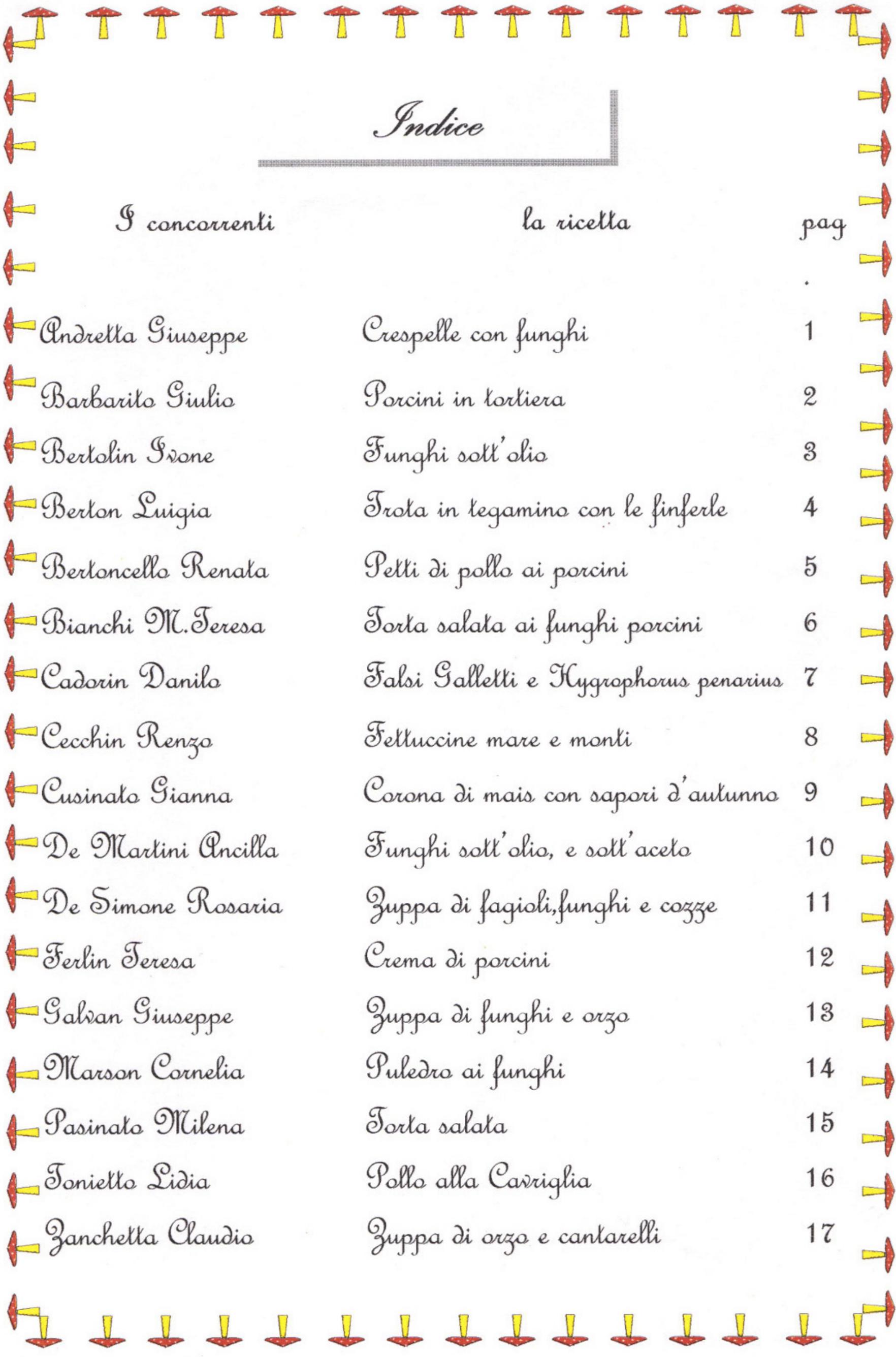
GRUPPO  
MICOLOGICO  
CASTELLANO

ANNO DI FONDAZIONE 1989

1<sup>o</sup> concorso  
*I Funghi in Cucina*



15 ottobre 2001



# Indice

<i>I concorrenti</i>	<i>la ricetta</i>	<i>pag</i>
		.
Andretta Giuseppe	Crespelle con funghi	1
Barbarito Giulio	Porcini in tortiera	2
Bertolin Ivone	Funghi sott'olio	3
Berton Luigia	Trota in tegamino con le finferle	4
Bertoncello Renata	Petti di pollo ai porcini	5
Bianchi M. Teresa	Torta salata ai funghi porcini	6
Cadorin Danilo	Falsi Galletti e <i>Hygrophorus penarius</i>	7
Cecchin Renzo	Fettuccine mare e monti	8
Cusinato Gianna	Corona di mais con sapori d'autunno	9
De Martini Ancilla	Funghi sott'olio, e sott'aceto	10
De Simone Rosaria	Zuppa di fagioli, funghi e cozze	11
Ferlin Teresa	Crema di porcini	12
Galvan Giuseppe	Zuppa di funghi e orzo	13
Marson Cornelia	Puledro ai funghi	14
Pasinato Milena	Torta salata	15
Tonietto Lidia	Pollo alla Carriglia	16
Zanchetta Claudio	Zuppa di orzo e cantarelli	17

## *Prefazione*

*Squisito complemento a menu importanti, pregiato piatto di mezzo, ricercato contorno, i funghi costituiscono un alimento di primo piano della nostra tradizione gastronomica.*

*In questa piccola raccolta di ricette presentata dai soci del Gruppo Micologico Castellano, nel 1° concorso FUNGHI IN CUCINA, si dimostra il variegato modo di cucinarli abbinandoli alla pasta, al riso alle carni, al pesce, alle verdure, ai formaggi.*

*Piatti tradizionali e come dicono i Francesi "Nouvelle cuisine" per altri più elaborati, danno la visione delle infinite possibilità che i funghi offrono in cucina capaci di trasformare una cena in un vero successo.*

G.M.C.

## La giuria

Prof.a Marilena Paleva	assessore alla cultura di C.franco V.to
Prof. Narciso Masaro	Istituto Alberghiero di C.franco V.to
Sig. Sergio Chiminazzo	consigliere G:M.C.
Sig.a Laura Bernardi	segretaria G.M.C.
Sig. Gianni Pietrobon	direttore dei revisori G.M.C.
Sig.a Gemma Marchetti	vice presidente G.M.C.
Sig. Franco Pinton	segretario Gruppo scientifico G.M.C.

# CRESPELLE CON FUNGHI

## INGREDIENTI

### PER 12 CRESPELLE

Gr. 100 di farina

1 uovo

2 dl. di latte

Sale

### PER IL RIPIENO

Gr. 200 di porcini

Gr. 100 di fontina

Gr. 70 di parmigiano grattugiato

Dl. 1/5 di panna da cucina

Gr. 30 di burro

Sale

### PER LA BESCIAMELLA

Gr. 30 di burro

Gr. 30 di farina

Gr. 300 di latte ,

Noce moscata

Sale

## PREPARAZIONE

Preparare le crespelle. Mondare i funghi e lavarli, tagliarli a pezzetti e cuocerli per 10 minuti nel burro,regolando di sale.

Preparare la besciamella e quando è pronta aggiungervi 30 grammi di parmigiano grattugiato e i funghi.

Disporre su ogni crespella una fettina di fontina e ricoprirla con un cucchiaio di ripieno; arrotolare le crespelle e disporle affiancate in una pirofila, ricoprirle con la panna mescolata al ripieno rimasto.

Cospargere il tutto con il rimanente parmigiano e mettere a cuocere in forno a 175° per circa 30 minuti o fino quando le crespelle saranno dorate

ANDRETTA GIUSEPPE

## PORCINI IN TORTIERA

Si puliscono accuratamente i funghi porcini, i cui gambi, staccati, vanno ad essere tritati con basilico ed aglio.

In un tegame, preparato con abbondante olio di oliva, si mettono i cappelli capovolti che vengono riempiti con il pesto precedentemente preparato

Guarnire il tutto con filetti di pomodoro, senza semi, spezzettati, che oltre a coprire il preparato vanno ad essere posti negli spazi rimasti vuoti fra i cappelli.

Condire con sale e pepe, a chi piace, può aggiungere del formaggio pecorino. Spargere dell'origano sul preparato, prima di cuocerlo al forno a calore moderato (200 gr.) per circa 45 minuti, al termine dei quali il profumo degli odori vi augurerà "buon appetito"

BARBARITO GIULIO

PS.

Tale piatto è una memoria della mia infanzia quando i carbonai nei boschi, intorno ai fuochi dopo il lavoro, preparavano e mangiavano un piatto simile utilizzando ingredienti a portata di mano, i funghi, aglio, pomodoro, basilico, olio di oliva sale pepe origano

## FUNGHI SOTT'OLIO

---

Mettere a bollire per 5 minuti i funghi in acqua salata, poi passarli nell'aceto e lasciarli in infusione per 20 giorni.

Passato questo tempo sgocciolarli, lavarli, disporli in vasi pieni di olio di oliva, tappare e riporre.

BERTOLIN IVONE

# TROTE IN TEGAMINO CON LE FINFERLE

---

## INGREDIENTI

Trote  
Funghi finferle  
Olio burro  
Aglione erba cipollina cerfoglio(o prezzemolo)  
Vino bianco (Arneis)  
Limone sale pepe nero

## PREPARAZIONE

Far saltare le finferle in olio e burro, preferibilmente in un tegamino di coccio ovale capace di stare sul fuoco; salarle e farne evaporare l'acqua di vegetazione. Togliere le finferle dal tegame, lasciando invece gran parte del condimento.

Porre nel tegame la trota intera ( pulita e svuotata) con un rametto di rosmarino e uno spicchio di aglio intero, lasciarla colorire da ambo le parti.

Nel frattempo mescolare le finferle già cotte con un battuto di erba cipollina e cerfoglio ( prezzemolo) mettere parte di queste finferle nella pancia della trota, altre sopra di essa, bagnare con una spruzzata di vino bianco e il succo di un limone, salare e spolverare di pepe nero.

Terminare la cottura della trota rigirandola un paio di volte.

Per la classica trotella da porzione ci vorranno 50 g. non di più di

CANTHARELLUS LUTESCENS

BERTON LUISA

# PETTI DI POLLO AI FUNGHI PORCINI

---

## INGREDIENTI

Funghi porcini

1 petto di pollo

Farina bianca

Olio di oliva

Sale pepe.

## PREPARAZIONE

Trifolare a parte i funghi porcini nella maniera tradizionale.

Tagliare a pezzetti il petto di pollo, infarinarlo, quindi soffriggerlo in olio di oliva. Rosolare bene a lento, salare e pepare.

Se necessario durante la cottura aggiungere qualche cucchiata di brodo.

Alla fine amalgamare con i porcini .

BERTONCELLO RENATA

# TORTA SALATA AI FUNGHI PORCINI

## INGREDIENTI

250 gr. farina

125 gr. burro

30 gr. grana

500 gr. porcini pinicola o edulis medi

4 uova

Acqua sale pepe aglio olio QB.

## PREPARAZIONE

Disporre al centro della farina il burro a pezzetti ,lavorarlo velocemente con il sale,l'uovo e l'acqua incorporando la farina senza lavorare troppo.

Far riposare l'impasto coperto per 1/2 ora circa in luogo fresco.

Tagliare i porcini a fettine, metterli in padella con poco olio, e qualche spicchio di aglio, farli insaporire per 10 minuti circa e farli raffreddare.

Foderare uno stampo con la pasta, sistemare all'interno i porcini mescolati ad una crema composta da 3 rossi d'uovo,200 gr. di panna da cucina, il parmigiano sale pepe in giusta misura.

Portare a cottura in forno a 200 gradi per 20 minuti

BIANCHI MARIATERESA

# FALSI GALLETTI E HYGROPHORUS PENARIUS

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

6 sopra coscie di pollo  
150 gr. di prosciutto cotto, oppure di pancetta  
Foglie di salvia  
Funghi quanto basta  
1 spicchio di aglio  
150 gr. di burro  
Sale pepe

## PREPARAZIONE

Pulire i funghi, tagliarli a fettine, cuocerli in una padella con il burro fuso dove avrete messo l'aglio schiacciato che poi va tolto.

Cuocere i funghi a fuoco moderato, a metà cottura aggiungere un bicchiere di brodo vegetale sale quanto basta.

Disossare le sopracoscie di pollo senza togliere l'ossetto e stenderle.

Salare aggiungere una cucchiata di funghi tritati finemente, una foglia di salvia, una fetta di prosciutto o di pancetta, avvolgere in carta stagnola a forma di becco.

Cuocere al forno con del buon vino bianco meglio se prosecco.

A fine cottura lasciar raffreddare, togliere lo spago e se occorre rifare il collo con nuova carta stagnola.

Servire su un piatto da portata con il resto dei funghi come contorno.

Accompagnare il tutto con del vino bianco preferibilmente prosecco

CADORIN DANILO

# FETTUCCHINE MARI E MONTI

---

## INGREDIENTI

Fettuccine all'uovo

Aglione

Prezzemolo

Gamberoni

Funghi porcini

## PREPARAZIONE

Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata.

In una capiente padella rosolare l'aglio con abbondante olio, poi toglierlo e nella stessa cuocere i funghi con i gamberoni ed il prezzemolo.

Quando la pasta si è portata a giusta cottura scolarla e spadellarla per qualche minuto affinché il sugo sarà assorbito.

Servire subito

CECCHIN RENZO

# CORONA DI MAIS CON SAPORI D' AUTUNNO

---

## INGREDIENTI

Olio

Sale

Aglione

Prezzemolo

Cipolla

Funghi

Salsiccia

Castagne

Farina di mais

## PREPARAZIONE

In una padella soffriggere aglio cipolla prezzemolo con olio, poi aggiungere la salsiccia

sbriciolata, rosolare per pochi minuti e aggiungere il

misto di funghi precedentemente cotto, aggiustare di sale e ultimare la cottura.

Nel frattempo preparare la polenta non troppo densa, metterla in uno stampo per budini e guarnire con funghi.

CUSINATO GIANNA

## FUNGHI SOTT'OLIO e SOTT'ACETO

### SOTT'OLIO

Fare a pezzi funghi puliti in modo che ne risultino frammenti eleganti e polposi( i piccolini si possono lasciare interi o tagliarli in due)e portarli all'ebollizione in acqua salata e aceto in parti uguali. Dopo 10 minuti di bollore si versa in una scodella o vaso di terracotta lasciando coperto per qualche giorno. Scartare poi il liquido,asciugare i funghi e versarli in un recipiente coprendoli di olio insieme alle erbe(prezzemolo,cipollina,aglio,alloro garofano ecc. ) Portare l'olio ad ebollizione a bagno maria. Disporre poi in vasi ben chiusi.

### SOTT'ACETO

Si adotta lo stesso primo procedimento,come per metterli sott'olio. Ma anziche olio, all' ultimo si verserà sui funghi da conservare nei barattoli di vetro,aceto buono di vino,diluito con 1/3 di acqua e portato a bollore,aggiungendo poi le solite erbe aromatiche. L'aceto si versa tiepido.

I funghi adatti per essere conservati sott'olio o sott'aceto sono

BOLETI PRUGNOLI LATTARI PRATAIOLI SPUGNOLE RUSSOLE CHIODINI  
GALLINACCI LINGUE DI BUE.

DE MARTINI ANCILLA

## ZUPPA DI FAGIOLI, FUNGHI E COZZE

### INGREDIENTI

2 patate  
2 spicchi di aglio  
100 gr. di pancetta  
1 foglia di alloro  
400 gr. di fagioli freschi  
800 gr. di porcini o funghi misti  
Prezzemolo tritato  
Olio di oliva  
Sale  
Peperoncino  
Brodo di carne quanto basta  
15 - 20 cozze

### PREPARAZIONE

In una casseruola rosolare con l'olio di oliva le patate tagliate a cubetti, l'aglio, la pancetta tagliata a dadini, l'alloro e i fagioli freschi.

A parte fare trisolare i funghi per circa 15 minuti e unirne una parte alle patate (dopo aver tolto l'aglio e l'alloro).

Versare nella casseruola il brodo bollente e fare cuocere per circa una ora e mezza.

Con una schiumarola togliere dalla zuppa una parte di fagioli e poi frullare il rimanente. Pulite infine molto bene le cozze e fatele aprire in una padella con uno spicchio di aglio e una manciata di prezzemolo. Filtrare il loro fondo di cottura, scartare i gusci e unitele alla zuppa con i fagioli e i funghi tenuti da una parte.

Fate insaporire il tutto per circa 10 minuti e servire con crostini di pane. Se piace si può aggiungere anche un pò di peperoncino piccante.

DE SIMONE ROSARIA

## CREMA DI PORCINI

---

### INGREDIENTI

500 gr. di porcini

2 L. acqua

4 cucchiaini di farina di grano tenero

1 dado ai funghi

Pepe prezzemolo olio extravergine

### PREPARAZIONE

Mettere nel frullatore i funghi, la farina e un pò di olio coprire con l'acqua e frullare per circa un quarto d'ora.

Versare in una pentola con il resto dell'acqua aggiungere il dado un po' di pepe e far bollire lentamente per circa mezz'ora.

Aggiustare di sale mettere olio e prezzemolo e versare sui crostini.

FERLIN TERESA

## ZUPPA DI FUNGHI E ORZO

### INGREDIENTI

Funghi a piacere

Orzo perlato

Olio extravergine di oliva

Aglione

Sale pepe

Brodo di carne o vegetale

### PREPARAZIONE

Trifolare i funghi nella maniera conosciuta, togliere l'aglio e frullarli. Miscelare i funghi al brodo.

Portare a bollore.

Nel frattempo si sarà cotto per 3/4 di cottura in acqua salata l'orzo scolarlo e versarlo nel composto di brodo e funghi terminare la cottura, aggiustare di sale e pepe.

Servire la zuppa come sta ben calda oppure accompagnata da crostini di pane fritti nel burro. Spolverare di grana a piacere

GALVAN GIUSEPPE

# PULEDRO AI FUNGHI

## INGREDIENTI

Puledro

Cantharellus Infundibuliformis

Sedano

carota

Cipolla

Aglione sale pepe

Farina bianca

Vino bianco

Olio di oliva

## PREPARAZIONE

Rosolare nell'olio le verdure tritate, aggiungere i pezzetti di carne infarinati, rosolare, aggiungere i funghi e finire la cottura col vino bianco

MARSON CORNELIA

# TORTA SALATA

---

## INGREDIENTI

Pasta sfoglia

Funghi misti a piacere

Uno spicchio di aglio tritato

Sale pepe

2 uova intere

100 ml. panna da cucina

100 gr. parmigiano grattugiato

## PREPARAZIONE

Foderare uno stampo da forno con la pasta sfoglia, versare tutti gli altri ingredienti mescolati assieme.

Cuocere per 40 minuti nel forno nella parte inferiore e precedentemente riscaldato a 180 - 200 gradi

PASINATO MILENA

# POLLO ALLA CAVRIGLIA

---

## INGREDIENTI

1 pollo

Olio burro

Cipolla sale pepe

Farina bianca

Funghi

Panna da cucina

Prezzemolo

## PREPARAZIONE

Rosolare nell'olio e burro con cipolla i pezzetti di pollo precedentemente infarinati; circa 10 minuti.

Aggiungere poi i funghi già cotti, preferibilmente porcini.

Aggiustare di sale e pepe unire poi della panna da cucina.

Alla fine aggiungere una manciata di prezzemolo tritato.

TONIETTO LIDIA

# ZUPPA DI ORZO E CANTARELLI

---

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 porro  
1 costa di sedano bianco  
200 gr. orzo perlato  
1/2 kg. funghi cantarelli  
1/2 kg. di spek tagliato grosso  
Brodo vegetale q.b  
Sale q.b. pepe prezzemolo

## PREPARAZIONE

Mettere a bagno l'orzo 12 ore prima della cottura.

Trifolare i funghi con olio aglio sale pepe.

Preparare un soffritto con il porro ed il sedano, lasciar cuocere a fuoco lento, aggiungere l'orzo coprendolo abbondantemente con il brodo vegetale e lasciar cuocere per 20 minuti.

Aggiungere i funghi e lo spek tagliato a listerelle, continuare la cottura per altri 20 minuti aggiungendo se necessario, dell'altro brodo, in modo che la zuppa risulti morbida.

Alla fine aggiungere un pizzico di prezzemolo

ZANCHETTA FLAVIO

1° CONCORSO ( I FUNGHI IN CUCINA )

15 OTTOBRE 2001



**1° classificato medaglia d'oro**

Cadorin Danilo

Falsi Galletti e Hygrophorus penarius

**2° classificato medaglia d'argento**

Berton Luigia

Trota in tegamino con le finferle

**3° classificato medaglia d'argento**

Cusinato Gianna

Corona di mais con sapori d'autunno

**4° classificato testo di cucina**

Bertoncello Renata

Petto di pollo ai porcini

**5° classificato testo di cucina**

Pasinato Milena

Torta salata

I rimanenti concorrenti al concorso sono stati premiati con altri testi. di cucina.