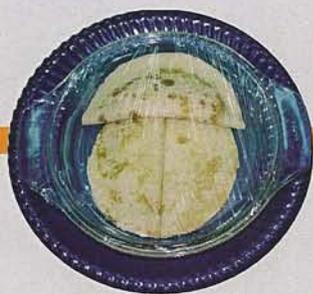




3 ° concorso

FUNGHI IN CUCINA

20 OTTOBRE 2003



La giuria

Marilena d.ssa Palleva	<i>Assessore alla cultura Comune di Castelfranco V.to</i>
Lussato Alberto	Cittadino di Castelfranco V.to
Sgambaro Sandra	<i>Imprenditrice "Pastificio Jolly"</i>
Davoli dr. Giorgio	Pensionato
Bernardi d.ssa Angelina	<i>Dirigente U.S.L.8</i>
Melloni dr. Massimo	Psicologo
Miotto d.ssa Stefania	Giornalista
Di Santo dr. Nicola	Presidente "Credito Cooperativo Trevigiano"
Gottardis Alba	<i>Gastronoma "Gastronomia M.G."</i>



<i>I concorrenti</i>	<i>Le ricette</i>	<i>pag.</i>
<i>Bernardi Laura</i>	<i>Torta salata con pomodorini</i>	<i>17</i>
<i>Berton Danilo</i>	<i>Crespelle ai sapori del bosco e .. dintorni</i>	<i>18</i>
<i>Bertoncello Gemma</i>	<i>Rotolo di crepes ai funghi</i>	<i>20</i>
<i>Bertoncello Renata</i>	<i>Gnocchetti di pane tricolore, mare e monti</i>	<i>8</i>
<i>Cadorin Danilo</i>	<i>Coscette farcite di funghi</i>	<i>22</i>
<i>Cusinato Gianna</i>	<i>Coniglio ai sapori autunnali su corona di mais</i>	<i>12</i>
<i>Duó Alberto</i>	<i>Torta ai porcini</i>	<i>6</i>
<i>Favrin Leo</i>	<i>Crespelle ai chiodini</i>	<i>11</i>
<i>Galvan Giuseppe</i>	<i>Prataioli al forno</i>	<i>7</i>
<i>Marson Cornelia</i>	<i>Fagottini</i>	<i>14</i>
<i>Melchiori Irene</i>	<i>Pennette della Irene</i>	<i>9</i>
<i>Menegazzo Rosanna</i>	<i>Crespelle ripiene funghi e melanzane</i>	<i>16</i>
<i>Pasinato Milena</i>	<i>Torta salata di chiodini</i>	<i>15</i>
<i>Pellizzato Maria</i>	<i>Lasagne ai funghi</i>	<i>5</i>
<i>Pinton Franco</i>	<i>Funghi bellavista</i>	<i>4</i>
<i>Polegatti Antonio</i>	<i>Gallinella al cartoccio con chiodini</i>	<i>21</i>
<i>Tonietto Lidia</i>	<i>Antipasto di caramelle ai funghi</i>	<i>10</i>
<i>Trevisan Ines</i>	<i>Fagottini di trota con misto funghi bosco e porcini</i>	<i>23</i>
<i>Zanchetta Claudio</i>	<i>Ravioloni agli ovoli e porcini</i>	<i>13</i>
<i>Zanon Dina</i>	<i>Zuppa di fagioli alla boscaiola</i>	<i>19</i>
<i>Fuori concorso</i>		
<i>Durante Ezio</i>	<i>Rognognata di vitello alla fiamma</i>	<i>24</i>

FUNGHI BELLAVISTA

Ingredienti :

per la pasta base:

100 gr. di burro
100 gr. di farina
100 gr. di formaggio
grana grattugiato



Preparazione:

Stendere e tagliare la pasta a forma di fungo.

Fare le guarnizioni a mò di erba con un po'di pasta colorata con erba cipollina o spinaci.

Pennellare con l'uovo.

Cuocere 10 minuti in forno a 180°

Quando sono freddi, coprire il cappello con un impasto di funghi trifolati ed un formaggio molle.

Guarnire con tuorlo sodo.

Flavio Pinton



LASAGNE AI FUNGHI



Per la besciamella:

500 ml di latte,
1 cucchiaio di farina
1 noce di burro
formaggio parmigiano

Ingredienti

Per la pasta all'uovo:

500 gr. di farina
5 uova – sale.

Per i funghi chiodini:

500 gr. di chiodini
2 spicchi d'aglio
sale
olio d'oliva
prezzemolo
vino bianco.

Preparazione:

Si fa la pasta con farina, uova e sale. Si stende la pasta dello spessore desiderato, la si taglia a rettangoli e la si lessa in acqua salata.

Lasciarla raffreddare.

In una teglia da forno si mettono a strati: pasta, funghi, besciamella e terminando con del formaggio grattugiato.

Per la besciamella si scioglie nel latte la farina e il burro; si cuoce fino alla giusta consistenza.

Per i funghi, si rosolano gli spicchi d'aglio nell'olio d'oliva, si aggiungono i funghi, si bagna con del vino bianco ed a cottura ultimata si mette del prezzemolo tritato.

M. Luisa Pellizzato

TORTA AI PORCINI

Ingredienti:

30 gr. di porcini secchi
50 gr. di pinoli
70 gr. di uva sultanina
120 gr. di carote a pezzetti
300 gr. di zucchero a velo
Mezzo cucchiaino di crema di scorza
di limone
4 uova
80 gr. di farina bianca
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale



Preparazione

Polverizzare i pinoli e l'uvetta e mettere da parte, con i porcini messi in precedenza in ammollo strizzare e poi fare una crema omogenea. con il mixer ridurre le carote in poltiglia.

Utilizzando il robot da cucina impastare iniziando dallo zucchero e la scorza di limone poi unire i porcini e le carote, mescolare, quindi aggiungere le uova, alcuni giri di robot ed infine aggiungere la farina, i pinoli e l'uvetta, il pizzico di sale, mescolare, e per ultimo il lievito. Impastare con il robot a media velocità per circa un minuto. Versare il composto in una tortiera precedentemente imburrata e infarinata e cuocere in forno caldo a 160, i primi 10 minuti e poi a 180, per altri 40 minuti, quindi decorare o farcire a piacere.

Duo' Alberto

PRATAIOLI AL FORNO

Ingredienti:

500 gr. di funghi abbastanza grandi
50 gr. di prosciutto cotto
(tagliato a dadini)
1 patata piccola
1 salsiccia
prezzemolo
aglio
olio
sale
rosmarino fresco.



Preparazione:

Staccate i gambi dai cappelli e fatene un trito con il prosciutto, la salsiccia, l'aglio, il prezzemolo, la patata e il sale.

Disponete i cappelli capovolti in un tegame da forno. Riempiteli con il trito e condite con olio, sale e rosmarino. Cuocere in forno a temperatura moderata per 20 minuti circa.

Vino consigliato:

“CABERNET O MERLOT PURCHE’ DE CASADA”

Giuseppe Galvan

GNOCCHETTI DI PANE TRICOLORE MARI E MONTI

Ingredienti:

350 gr. di pane raffermo
800 ml. di latte
500 gr. di gamberi
2 uova
olio
cipolla – prezzemolo – aglio
misto funghi
formaggio grana.



Preparazione:

Tagliate a fette il pane raffermo, bagnatelo con il latte tiepido e lasciatelo riposare. Levate il guscio ai gamberi e dopo averli tritati, metteteli in un tegame con un po' di olio d'oliva, $\frac{1}{2}$ cipolla piccola tritata, un po' di prezzemolo, sale e fate saltare velocemente per 5 minuti.

In un'altra pentola, preparate un misto di funghi con aglio e prezzemolo. Tritate bene il pane bagnato con il latte, aggiungete le uova, un po' di formaggio grana, sale, i gamberi, i funghi e farina quanto basta per ottenere un impasto consistente.

Dividete l'impasto in tre parti e colorate con del colore alimentare. Preparate i gnocchi e cuoceteli in abbondante acqua salata. Condite con burro fuso e prezzemolo tritato.

Renata Bertoncello



PENNETTE DELLA IRENE

INGREDIENTI

- 320gr. Pennette
- 80 gr. Di burro
 - mezzo spicchio d'aglio
- 25gr. Funghi secchi
 - un bicchierino di brandy
 - salsa Worcester
 - un cucchiaio di farina
 - una tazzina di fondo cottura d'arrosto
 - un quarto di latte



PREPARAZIONE

Far colorire in un tegame, con un po' di burro, l'aglio, toglierlo e mettere nel tegame i funghi precedentemente ammollati in acqua tiepida, lavati, strizzati e tritati. Farli rosolare a fuoco moderato.

Aggiungere ai funghi un bicchierino di brandy un cucchiaio di salsa Worcester, e una besciamella che sarà preparata con una noce di burro, la farina, il latte e un pizzico di sale e pepe.

Mescolare il tutto lentamente, aggiungere il fondo di cottura d'arrosto, salare, pepare lasciare ancora insaporire per qualche istante, quindi condire le pennette facendole saltare sul fuoco.

Melchiori Irene

CARAMELLE AI FUNGHI

Antipasto

Ingredienti:

Cantarelli
Porcini secchi
Zucca
Speck



Preparazione:

Trifolare i funghi dopo averli messi a bagno con aglio e prezzemolo.

Cucinare la zucca tagliata a pezzetti con olio, cipolla e lo speck.

Tirare la pasta sfoglia e farne dei quadretti di cm. 10x10.

Sopra i quadretti mettere una fetta di speck, i funghi e la zucca. Arrotolate il tutto dando alla pasta sfoglia la forma di un caramella.

Mettete in forno già caldo a 180° per mezz'ora circa.

Lidia Tonietto Chiminazzo



CRESPELLE AI CHIODINI

(per 6 persone)



Ingredienti

Per le crespelle:

- gr. 250 latte
- gr. 125 farina 00
- n° 2 uova
- gr. 30 burro
- sale 1 pizzico

Esecuzione

Sbattere le uova intere; unire poi la farina e un pizzico di sale e sbattere il tutto con una frusta. Unire un poco di latte, il burro fuso e freddo. Continuare a mescolare finché il composto non risulti fluido e senza grumi.

Completare con il restante latte.

Lasciare riposare la pastella 30 minuti e poi preparare le crespelle.

Per la besciamella

- gr. 500 latte
- gr. 30 farina 00
- gr. 30 burro
- sale 1 pizzico

Mettere in un pentolino il latte e portarlo ad ebollizione.

Far sciogliere il burro in una pentolino e mettere la farina tutta in una volta, poi aggiungere il latte bollente un poco alla volta.

Per i funghi:

- gr. 500 di funghi
(chiodini)
- 1 spicchio aglio
- olio
- prezzemolo
- sale e pepe

Pulire e lavare i funghi; metterli in una teglia con olio, aglio, sale e pepe poi farli cuocere per 3/4 d'ora ed alla fine aggiungere il prezzemolo tritato.

A cottura completata, tritare grossolanamente i funghi ed aggiungere 3-4 cucchiaini di besciamella.

Riempire le crespelle e piegarle a metà. Fare uno strato di crespelle, mettere un po' di besciamella e proseguire così fino alla fine.

Spolverizzare di grana e mettere in forno a gratinare.

Favrin Leo

CONIGLIO AI SAPORI AUTUNNALI SU CORONA DI MAIS

Ingredienti:

1 coniglio
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
1 grappolo d'uva
20 castagne arrostate
500 gr. di funghi misti
1 spicchio d'aglio
1 bicchiere di vino bianco secco



Preparazione:

Tagliare il coniglio a pezzi. Rosolarlo con olio, cipolla, carota e sedano tritati. Salare e pepare. Quando il tutto è rosolato, aggiungere un bicchiere di vino bianco secco e lasciarlo evaporare.

Nel frattempo, preparare i funghi misti, cuocerli con olio, aglio, pepe, sale e portarli a $\frac{3}{4}$ di cottura. Dopo che il vino è evaporato, aggiungere al coniglio i chicchi d'uva tagliati a metà. Cuocere bene e a fine cottura aggiungere i funghi e le castagne già arrostate. Continuare la cottura per altri 10 minuti e servire il tutto su una corona di mais. (polenta)

Gianna Cusinato

RAVIOLONI AGLI OVULI E PORCINI

Ingredienti

Per la pasta:

500 gr di farina 00
500 gr. di farina di grano duro
2 uova
2 cucchiaini di caffè in polvere
acqua ed olio q.b.

Per il ripieno:

200 gr. di funghi porcini
300 gr. di ricotta
1 uovo
formaggio grana q.b.



Preparazione:

Dopo aver preparato la pasta, stendetela e ricavatene con dei stampini i ravioli.
Farciteli con il ripieno, chiudeteli e saltateli con ovuli e porcini.
Serviteli caldi.

Claudio Zanchetta

FAGOTTINI E STELLINE AI FUNGHI**Ingredienti:**

Pasta sfoglia

Formaggio

Misto funghi:

(porcini, cibarius, russole,
craterellus cornucopioides).

**Preparazione:**

Fagottini: trifolare i funghi, tritarli e unirli al formaggio.

Con la pasta sfoglia fare dei quadrati che verranno riempiti con l'impasto, chiusi a fagottino ed infornati a 180° per 15 minuti.

Stelline: Tagliare la pasta sfoglia a forma di stellina, riempirla *con* l'impasto sopra descritto, cucinare a 180° per 15 minuti.

Cornelia Marsan

TORTA SALATA DI CHIODINI

Ingredienti:

250 gr. di pasta sfoglia
2 uova
30 gr. di Parmigiano Reggiano
Mezzo bicchiere di panna da
cucina
300 gr. di funghi chiodini
Sale e pepe



Preparazione:

Tirare la pasta e rivestire uno stampo di 24 cm. di diametro.

Bucare leggermente la pasta con una forchetta.

A parte preparare la farcitura: mescolare con un cucchiaio di legno le uova la panna, il formaggio grattugiato, sale, pepe e i funghi cotti precedentemente.

Versare nello stampo e cuocere in forno a 180° per circa 35 minuti. Servire caldo.

Pasinato Milena

CRESPELLE AI FUNGHI E MELANZANE

Dose per 12 persone

Ingredienti:

per la pastella:

125 gr. di farina bianca
2 uova
2,5 bicchieri di latte
1 cucchiaio di burro
sale q.b.



Ingredienti:

per il ripieno:

500 gr. di champignon
1 melanzana grande
6 spicchi d'aglio
prezzemolo
sale, olio e grana q.b.

Preparazione:

Preparare la pastella sbattendo le uova con la farina, aggiungere il latte freddo, sale q.b. e il burro fuso. (Non usare le fruste elettriche altrimenti prende troppa aria). Fare riposare per 1 ora, mescolando ogni tanto. Pulire e lavare i funghi, tagliarli a fettine e trifolarli con tre spicchi d'aglio, prezzemolo, olio, e sale q.b. Pelare la melanzana, tagliarla a dadini e metterla a cuocere con il rimanente aglio e olio. A cottura ultimata, aggiungere prezzemolo e sale.

Fare le crespelle adoperando una padella antiaderente di cm. 22. Versare nella padella già calda, un mestolo di pastella facendola scivolare su tutta la superficie. Cuocere due minuti per parte. Continuare fino ad esaurimento della pastella.

Mescolare insieme i funghi e le melanzane con due cucchiai di grana grattugiato. Mettere un cucchiaio abbondante di ripieno per ogni crespella. Chiudere a piacere (cannolo, ventaglio o fagottino). Mettere in una pirofila con un po'dolio ed infornare a 180° per 15 minuti.



Rosanna Menegazzo

TORTA SALATA CON POMODORINI

Ingredienti:

- Pasta sfoglia Buitoni
- Due rosso d'uovo
- Pomodori ciliegina
- Sottilette fila e fondi
- Funghi chiodini cotti



Preparazione:

Stendere la sfoglia su una teglia da forno e punzecchiare la pasta .

Sbriciolare le sottilette e spargerle sulla pasta.

Decorare con fettine di pomodorini a piacere.

Spargere i chiodini a piacere.

Sbattere l'uovo e distribuirlo sopra il tutto.

Infornare a 180° per 20 minuti.

Laura Bernardi

CRESPELLE AI SAPORI DEL BOSCO E ... DINTORNI

INGREDIENTI : (per 6/8 persone)

PER LE CRESPELLE

200 gr. di farina 00
4 uova
3 bicchieri di latte
sale

PER IL RIPIENO N. 1

200 gr. di funghi chiodini già trifolati
150 gr. di polpa di zucca cotta con scalogno e
prezzemolo
2-3 amaretti

PER IL RIPIENO N. 2

200 gr. di funghi chiodini già trifolati
2 fette di speck
1 cucchiaio di ricotta

PER IL RIPIENO N. 3

200 gr. di funghi chiodini già trifolati
3 cucchiaini di polpa di castagne lessate
1 cucchiaio di gherigli di noci
50 gr. di formaggio Asiago dolce
besciamella per ammorbidire (q.b.)



ESECUZIONE

Per le crespelle si procede in questo modo.

In una terrina sbattete le uova intere con la farina ed il sale fino a quando non saranno bene amalgamate, diluite poco alla volta con il latte in modo che il composto risulti omogeneo e senza grumi.

Lasciate riposare in frigorifero la pastella per circa 2 ore prima di utilizzarla.

Per cuocere le frittatine utilizzare una padella antiaderente unguendo con una noce (appena) di burro fra una e l'altra.

Come dosatore utilizzare un mestolino.

Per i ripieni frullare ed amalgamare i rispettivi ingredienti.

Riempire le crespelle e disporle in una teglia precedentemente imburata o con base di besciamella quindi infornare per il tempo necessario a riscaldare le crespelle.

Servire condito con burro fuso e decorare con pinoli e semi di papavero.

Buon appetito.

Daniela Berton

ZUPPA DI FAGIOLI ALLA BOSCAIOLA

Ingredienti:

250 gr. di fagioli dall'occhio
300 gr. di porcini
1 litro e mezzo di brodo vegetale
1 spicchio d'aglio
4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
1 cucchiaio di farina
1 rametto di rosmarino – 1 foglia di alloro
sale – pepe.



Preparazione:

Lasciare a bagno i fagioli in acqua fredda per alcune ore finché saranno morbidi e ben gonfi. Scolateli e metteteli in una pentola coperti con acqua fredda, unite una foglia di alloro, lessateli per 35/40 minuti dall'ebollizione, poi scolateli e lasciateli intiepidire.

Passate nel passaverdura metà dei fagioli, mescolate in una casseruola il passato con i fagioli interi e 1 litro e mezzo di brodo vegetale. Pulite i porcini, tagliateli a fettine e uniteli al passato insieme ad uno spicchio d'aglio sbucciato e agli aghi di un rametto di rosmarino tritati. Portate ad ebollizione e cuocete a fuoco dolce per 30 minuti. Unite un cucchiaio di farina stemperata in 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, salate, pepate e cuocete per 5 minuti.

Mescolate bene e servite.

Dina Zanon

ROTOLO DI CREPES AI FUNGHI

Ingredienti:

100 gr. di burro fuso
180 gr. di farina 00
250 gr. di panna
25 gr. di latte
100 gr. di certosa
4 uova
sale – pepe bianco
grana
prosciutto cotto
mozzarella.



Preparazione:

Versare l'impasto liquido nella piastra da forno, cuocere a 200° per 8 minuti circa.

Trifolare i funghi (a piacere), frullarli con 100 gr. di certosa ed un pò di grana.

Spalmare la crepe col composto, coprire con prosciutto cotto e mozzarella. Arrotolare, tagliare a rondelle, disporre in una pirofila e gratinare in forno.

Alimma Marchetti

GALLINELLA AL CARTOCCIO CON CHIODINI

Ingredienti:

1 gallinella da 1 Kg.
olio d'oliva
sale – pepe
rosmarino – salvia
funghi chiodini
aglio – prezzemolo
vino bianco.



Preparazione:

Pulire il pesce, salare, pepare e mettere all'interno un trito di rosmarino e salvia.

Mettere il pesce su un foglio di carta da forno, irrorare con un poco d'olio d'oliva e chiudere a cartoccio.

Cuocere in forno a 200° per 30 minuti circa. Servire con funghi chiodini trifolati con aglio, olio d'oliva, vino bianco e prezzemolo.

Antonio Folegoti

COSCETTE FARCITE DI FUNGHI



INGREDIENTI

Coscette di pollo
Funghi
Piselli
Carote
Pancetta o prosciutto
Foglie di salvia
Prezzemolo
Vino
Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Disossare le coscette salare e pepare.

Riempire con una parte di funghi tritati e una foglia di salvia.

Coprire il tutto con la pancetta o prosciutto, arrotolare e legare il tutto con dello spago da cucina e cucinare annaffiando con vino bianco secco.

Servire guarnito con i funghi piselli e le carotine, già cucinate separatamente.

Spruzzare con del prezzemolo tritato.

Vino consigliato:

"Prosecco dei colli asolani"

Danilo Cadarin

FAGOTTINI DI TROTA

CON MISTO FUNGHI BOSCO E PORCINI

1

Ingredienti:

Filetti di trota
Fettine di Speck
Foglie di radicchio
Formaggio grana
Erbe aromatiche
(prezzemolo- erba cipollina-
basilico-timo)
Misto funghi e alcuni Porcini
Sale
olio extra vergine d'oliva.



Preparazione:

Togliere la pelle a dei filetti di trota e tagliarli a larghe fette regolari. Mettere nel mixer il grana e le erbe aromatiche e tritare il tutto. Preparare il misto funghi, rosolare il tutto con un spicchio d'aglio 2 scalogni tritati e olio extra vergine, sale, prezzemolo, sino a completa cottura.

Ora nelle fettine di trota spalmare del grana con le erbe, appoggiare una fettina di speck e una foglia di radicchio, chiudere a fagottino e fermare con un stecchino, passarli nella farina.

Su una padella antiaderente rosolare i fagottini in poco olio e sfumare con vino bianco secco, salare, quando il vino è consumato spegnere: Togliere i fagottini mettendoli in un piatto.

Ora nella stessa padella unire i funghi pronti e i fagottini rosolati, regolare di sale e pepe e stufare a fuoco molto basso e coperto per circa 20 minuti. A cottura ultimata spruzzare con del prezzemolo fresco e olio extra vergine. Servire caldo.

Buon appetito.

Gnes Trevisan

ROGNONATA DI VITELLO ALLA FIAMMA CON FUNGHI MISTI DI BOSCO E RISO PILAF TARTUFATO

Ingredienti

Rognoni di vitello
Aceto o limone
Burro
Cognac
Sale e pepe q.b.
Prezzemolo e aglio

Preparazione:

Prendere due bei rognoni di vitello, togliere l'involucro di grasso, snervare e tagliare i rognoni a fettine, poi metterli a marinare con un po' di sale per far uscire il liquido per circa un'ora.

Dopo, si getta il liquido, si lavano i rognoni con acqua e aceto o limone, si asciugano, si fanno saltare in padella con del burro.

Dopo 10 minuti si fiammeggiano con un po' di cognac, sale e pepe q.b. e si cosparge con un trito di prezzemolo e aglio.

Ezio Durante