

6 CONCORSO I FUNGHI IN CUCINA

9 ottobre 2006



Antipasti

Primi piatti

Secondi piatti



6° Concorso

I funghi in cucina

GIURIA



Antipasti

Lorenzetto Laura

Vicecomandante Vigili Urbani

Munari Franco

Com. Forestale-Treviso e Venezia

Faoro Beniamino

Preside Istituto Alberghiero

Primi piatti

Smania Flavio

Ristoratore

Bergamin Plinio

Assessore ai Lavori Pubblici

Liberali Ruggero

Commerciante-Cartocontabile

Secondi piatti

Ceccato Leopoldo

Presidente AVIS

Tonietto Lidia

Pres. Filodrammatica "GUIDO NEGRI"

Rossato Pierantonio

Medico di base

 *Antipasti* 

1	PACCAGNELLA NADIA	<i>Bignè bosco d'autunno</i>
2	PASINATO ROMANA	<i>Tartelle con funghi e zucca</i>
3	MILANI FELICE	<i>Crostini al lardo di colonnata con funghi crudi</i>
4	SIMIONI MARIANGELA	<i>Torta salata ai funghi</i>
5	DE NARDI ADRIANA	<i>Crema di funghi con crostini</i>
6	MARZARI SIRO	<i>Torta salata funghi e gamberetti</i>
7	Chiminazzo Daniele	<i>Uova emulsionate con chiodini su specchio di morlacco</i>
8	MATTARA FRANCESCA	<i>Torta salata ai funghi</i>

 *Primi piatti* 

9	FRANCESCA MONTOLLI	<i>Lasagne pasticciate ai funghi</i>
10	GIGLIOLA GUADAGNIN	<i>Medaglioni del buon ricordo</i>
11	ALFREDO PESCE	<i>Maltagliati ai finferli con salsa verde</i>
12	TOSATO GIUSEPPE	<i>Tagliatelle di crespelle ai funghi</i>
13	MIMMA MARCHETTI	<i>Pasticcio di piccioni e funghi</i>
14	MENEGAZZO ROSANNA	<i>Gnocchetti ai porcini con lo spek</i>
15	BERTONCELLO RENATA	<i>Mezzelune mari e monti con salsa al prezzemolo</i>
16	MARSON CORNELIA	<i>Conchiglioni ai funghi</i>

 *Secondi piatti* 

17	CAVALLIN BIANCA	<i>Nidi di polenta con pleurotus e feta greca</i>
18	ROMAN GELTRUDE	<i>Filetti di sogliola ai funghi e gamberetti</i>
19	CADORIN DANILO	<i>Sapori di bosco e di palude</i>
20	FOGALE SILVANA	<i>Tortino di semolino con fesa di vitello e funghi</i>
21	EMILIA FASSINA	<i>Rotolo di coniglio alla crema di funghi</i>
22	FOGALE RITA	<i>Filetto ai porcini</i>
23	PAVAN PLINIO	<i>Funghi fantasia</i>
24	BOVOLATO ADRIANA	<i>Lonza di maiale farcita con chiodini</i>

 *Fuori concorso* 

25	QUAGGIOTTO SONIA	<i>Lonza con salsa di champignon</i>
----	-------------------------	--------------------------------------



PACCAGNELLA NADIA

Bigné bosco d'autunno

INGREDIENTI

- 1 BICCHIERE DI LATTE
- 1 BICCHIERE DI OLIO
- 2 BICCHIERI DI FARINA
- 20 GR DI BURRO
- 3 UOVA INTERE
- 1 KG DI CHAMPIGNON

ESECUZIONE

In una casseruola sciogliere il burro con la farina, aggiungere l'olio e il latte. Quando il composto è freddo aggiungere le uova e mescolare. Riscaldare il forno a 200°, mettere il composto a cucchiariate sulla placca del forno e cuocere per 30 minuti.

A parte cuocere i funghi con uno spicchio d'aglio, un pezzetto di burro, 2 cucchiari d'olio. A fine cottura spremere il succo di mezzo limone. Tritare i funghi aggiungere un po' di panna e riempire i bigné.

Volendo tritare delle noci, sciogliere un po' di burro, amalgamare il tutto e guarnire i bigné.





PASINATO ROMANA

Tartelle con funghi e zucca

INGREDIENTI

- 140 GR DI ZUCCA ARROSTITA IN FORNO
- 230 GR DI PASTA SFOGLIA SURGELATA
- 35 GR DI FUNGHI PORCINI SECCHI
- 170 GR DI SCAMORZA AFFUMICATA
- 2 UOVA
- 1 SCALOGNO
- OLIO
- SALE
- PEPE
- NOCE MOSCATA

ESECUZIONE

Fate scongelare la pasta. Mondate la zucca, tagliatela a pezzi grossi e infornatela a 200° per 40 minuti. Mettete a bagno i funghi in acqua tiepida, tritate e fate appassire lo scalogno in un po' d'olio, aggiungete i funghi ammollati tagliuzzati e portate a cottura.

Frullate la zucca arrostita con il robot e amalgamatela al composto di funghi, alle uova sbattute (tranne qualche cucchiata che serve per spennellare) alla provola in precedenza spezzettata nel robot. Aggiustate di sale, pepe e noce moscata.

Ricavate dalla pasta sfoglia dei dischetti che poggerete su carta forno e poi sugli stampini. Versate il composto a cucchiatae negli stampini, spennellate con l'uovo. Infornate a 200° per 40 minuti.





MILANI FELICE

Crostini al lardo di colonnata con funghi crudi

INGREDIENTI

- 200 GR DI CAPPELLE DI FUNGHI
- 200 GR DI LARDO DI COLONNATA
- 100 GR DI GROVERA
- SEDANO BIANCO
- SUCCO DI LIMONE
- 1 CUCCHIAIO DI BRANDY
- OLIO
- SALE
- PEPE
- CROSTINI

ESECUZIONE

Tagliare i funghi a fette sottili, i cuori di sedano a pezzetti sottili e il groviera a dadini. Versarli in una coppa e condire con olio, sale, pepe, il brandy e il succo di limone.

Preparare un piatto da portata con i crostini, adagiare sui crostini il lardo di colonnata tagliato sottilissimo, mettere la ciotola con i funghi al centro del piatto e prima di servire guarnire i crostini con i funghi.





Torta salata ai funghi

SIMIONI MARIANGELA

INGREDIENTI

- 1 ROTOLO DI PASTA SFOGLIA
- 2 UOVA
- 100 GR DI RICOTTA
- 100 GR DI CACIOCAVALLO
- 1 MOZZARELLA
- 1 BICCHIERE DI LATTE
- FUNGHI MISTI
- OLIO
- SALE
- AGLIO
- PREZZEMOLO
- PANGRATTATO
- FARINA Q.B.

ESECUZIONE

In una padella fate trifolare i funghi con olio, abbondante aglio e il prezzemolo, aggiustate di sale a fine cottura.

In una ciotola mischiate la ricotta, il caciocavallo grattugiato, la mozzarella tagliata a dadini, il latte, le uova, i funghi trifolati, pangrattato e farina q.b.

Foderate una tortiera con la sfoglia, bucherellate il fondo e riempitela con l'impasto.

Infornate a 200° per 40 minuti.

Servite tiepido o freddo.





DE NARDI ADRIANA

Crema di funghi con crostini

INGREDIENTI

- 1 HG DI FUNGHI
SECCHI
- 1/2 LT DI LATTE
- 3 CUCCHIAI DI FARINA
- 20 GR DI BURRO
- BRODO VEGETALE
- 1 UOVO

ESECUZIONE

Mettete a mollo i funghi in acqua tiepida. Con il burro e la farina e il latte fate una besciamella piuttosto densa. Cucinate a parte i funghi; metà frullateli e il resto tagliateli a pezzetti. Aggiungeteli alla besciamella, unite l'uovo e mescolate bene. Prima di servire aggiungete il brodo vegetale caldo fino a raggiungere la giusta densità. Servire con crostini.





MARZARI SIRO

Torta salata funghi e gamberetti

INGREDIENTI

- 1 ROTOLO DI PASTA SFOGLIA
- 3 HG DI RICOTTA
- 5 HG DI FUNGHI MISTI
- 5 HG DI PORCINI
- 5 HG DI GAMBERETTI
- 1 POMODORO
- 1 UOVO

ESECUZIONE

Mescolare ricotta e funghi misti già cotti con 200 gr di gamberetti e l'uovo. Stendete la pasta sfoglia su una tortiera, versatevi la ricotta con i funghi e cuocete in forno a 200°.

A parte cucinate i porcini con i gamberetti. Quando la torta è cotta aggiungete sopra i porcini, i gamberetti e il pomodoro crudo a pezzi.





1°

Classificato
CHIMINAZZO DANIELE

Uova emulsionate con chiodini su specchio di morlacco

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

- 4 UOVA
- 200 GR DI CHIODINI
- 1/2 LT DI BESCIAMELLA
- 100 GR DI FORMAGGIO MORLACCO
- LATTE
- FARINA
- SALE
- PEPE

ESECUZIONE

In una terrina emulsionate le uova con la farina e il latte regolando di sale e pepe. Versate il composto in una teglia foderata con carta forno facendola aderire bene al fondo e alle pareti.

Infernare a 180° per 15 minuti, lasciate raffreddare.

Fate la besciamella. Cucinate i funghi come da tradizione.

Unite besciamella e funghi, e fate uno strato sulla base raffreddata. Arrotondate il tutto fino a formare un "salame" che terrete in frigo per 1 ora . Affettate il salame impiattatelo su uno specchio di morlacco sciolto a bagnomaria.





MATTARA FRANCESCA

Torta salata ai funghi

INGREDIENTI

- 350 GR DI FARINA
- 160 GR DI BURRO
- 1 UOVO
- 300 GR DI FUNGHI MISTI
- 1/2 CIPOLLA
- 4 CUCCHIAI DI PANNA
- SALE
- PEPE
- PREZZEMOLO

ESECUZIONE

Setacciare la farina con una presa di sale, mettere al centro 125 gr di burro a pezzetti, l'uovo e lavorare la pasta fino a formare una palla. Avvolgerla nella pellicola, farla riposare in frigo per un'ora.

Cuocere i funghi con la cipolla, il burro rimanente, sale e pepe.

Foderare una tortiera con la pasta, versare i funghi con la panna e cuocere in forno a 180° per 15-20 minuti. Dopo cottura cospargere con il prezzemolo tritato.





FRANCESCA MONTOLLI

Lasagne pasticciate ai funghi

INGREDIENTI

- LASAGNE
- BESCIAMELLA
- FUNGHI PORCINI
TRIFOLATI
- SALSA DI FUNGHI
PORCINI E PECORINO

ESECUZIONE

Lessate la lasagne, conditele in una pirofila con i porcini e la salsa di porcini. Aggiungete la besciamella e mescolate bene. Fate uno strato in superficie di besciamella, spolverate con il grana e qualche fiocchetto di burro. Infornate per 15 minuti a 180°.





GIGLIOLA GUADAGNIN

Medaglioni del buon ricordo

INGREDIENTI

- 300 GR DI FARINA DI GRANO DURO
- 3 UOVA
- 2 PORCINI MEDIO/GRANDI
- 2 CUCCHIAI DI OLIO
- 1 BICCHIERE DI VINO ROSSO
- 10 CHICCHI DI UVA BIANCA
- PARMIGIANO REGGIANO
- SALE

ESECUZIONE

Fare la pasta con farina, uova e sale. Stenderla e ritagliare i medaglioni.

Affettare i porcini, cucinarli per 15 minuti con olio, aglio, prezzemolo e sale. Spegnerne il fuoco e mettere il parmigiano.

Per la salsa riscaldare una padella antiaderente con l'olio, versare 2 cucchiari di farina OO, aggiungere 2 cucchiari di olio. Cucinare per 1 minuto, poi versare un bicchiere di vino rosso, proseguire la cottura per altri 2 minuti.





ALFREDO PESCE

Maltagliati ai finferli con salsa verde

INGREDIENTI

PER 6 PERSONE

- 500 GR DI FARINA BIANCA 00
- 2 UOVA INTERE
- 130 GR DI VINO BIANCO SECCO
- OLIO D'OLIVA
- SALE
- PEPE

PER IL SUGO

- 200 GR DI PREZZEMOLO SFOGLIATO
- 400 GR DI FINGERLI FRESCHI
- ABBONDANTE OLIO D'OLIVA

ESECUZIONE

Con la farina fate una fontana, unite le uova, un pizzico di sale e un filo d'olio. Impastate aggiungendo 2-3 cucchiai d'acqua. Lavorate la pasta fino ad ottenere un impasto liscio e compatto. Lasciate riposare per 1/2 ora. Fate delle sfoglie sottili larghe 8-10 cm, ripiegatele nel senso della lunghezza e tagliatele a zig zag, per ottenere delle forme irregolari.

Per il sugo, scottate il prezzemolo in acqua bollente, quindi raffreddatelo in acqua molto fredda. Mettete il prezzemolo nel frullatore con un po' di sale e pepe, 2 bicchieri d'olio e frullate fino ad ottenere una salsina cremosa. Pulite i finferli, lavateli e asciugateli, tagliateli a metà o a quarti i più grossi. Lessate la pasta in acqua salata, scolatela al dente. Scaldate bene una padella con un po' d'olio, aggiungete la pasta, i funghi e fate saltare a fuoco vivo finché i maltagliati saranno croccanti. Mettete la salsa a specchio sul piatto e disponetevi la pasta.





TOSATO GIUSEPPE

Tagliatelle di crespelle ai funghi

INGREDIENTI

- 200 GR DI FARINA
- 3 UOVA
- 1/2 LT DI LATTE
- 40 GR DI BURRO
- 500 GR DI FUNGHI MISTI
- 1 SCALOGNO
- OLIO
- SALE
- PEPE
- PREZZEMOLO

ESECUZIONE

In una terrina lavorare le uova con la frusta, aggiungere poco alla volta la farina e il latte fino ad ottenere una pastella liscia. Farla riposare in frigo per 1 ora. Scaldare un padellino antiaderente, ungere con poco olio e versarvi un mestolino di pastella su tutta la superficie. Cuocere bene da entrambe la parti. Continuare così fino ad esaurimento della pastella. Tagliare la crespelle a tagliatelle e condirle con i funghi trifolati con scalogno, olio e prezzemolo. Cospargere con il grana.





MIMMA MARCHETTI

Pasticcio di piccioni e funghi

INGREDIENTI

PER LA PASTA FROLLA

- 200 GR DI FARINA
- 100 GR DI BURRO
- 1 UOVO
- SALE

PER IL RAGÙ:

- 2 PICCIONI
- 1 FETTA DI PROSCIUTTO
- CIPOLLA
- FUNGHI A PIACERE
- VINO BIANCO
- SALE
- PEPE

ESECUZIONE

Preparare la pasta frolla e metterla a riposare in frigo. Tagliare a pezzi i piccioni. Soffriggere la cipolla col prosciutto, aggiungere i volatili, rosolare e bagnare con il vino bianco, sale e pepe. Cuocere per 30 minuti aggiungere i funghi e finire di cuocere. Togliere gli ossicini ai piccioni. Lessare 400 gr di ziti e condirli con il ragù. Rivestire una tortiera con la pasta frolla, versare il composto e coprire con un disco di pasta. Pennellare con l'uovo battuto. Punzecchiare con la forchetta. Cuocere in forno a temperatura moderata per 1 ora.

Lasciare riposare alcuni minuti prima di servire con del parmigiano





MENEGAZZO ROSANNA

Gnocchetti ai porcini con lo spek

INGREDIENTI

PER 6 PERSONE

- 250 GR DI FARINA
- 250 ML DI LATTE
- 100GR DI BURRO
- 2 UOVA
- 100 GR DI PORCINI
GIÀ TRIFOLATI
- 100 GR DI PANNA
DA CUCINA
- 2 FETTE DI SPEK
ALTE 1 CM
- SALE
- PEPE
- NOCE MOSCATA

ESECUZIONE

In una casseruola capace mettete a bollire il latte con il burro e un pizzico di noce moscata. Quando il latte bolle togliete dal fuoco e versate 200 gr di farina tutta in una volta mescolando energicamente, aggiungete 60 gr di funghi frullati e ben scolati, rimettete sul fuoco sempre mescolando finchè si formerà una palla; se necessario aggiungete altra farina. Togliete dal fuoco e quando l'impasto sarà intiepidito amalgamate le uova una alla volta. Trasferite l'impasto sulla spianatoia e lavoratelo con la farina per ottenere dei lunghi cilindri, tagliateli a pezzetti e fateli bollire un po' per volta in abbondante acqua salata. Quando vengono a galla raccoglieteli con una schiumarola e conditeli con lo spek rosolato in padella con la panna e il resto dei funghi.





1°

Classificato
BERTONCELLO RENATA

Mezzelune mari e monti con salsa al prezzemolo

INGREDIENTI

PER LA PASTA

- 400 GR DI FARINA
- 4 UOVO
- 2 CUCCHIAI D'OLIO
- 4 CUCCHIAI
D'ACQUA TIEPIDA
- 1 TUORLO D'UOVO
- PARMIGIANO

PER IL RIPIENO:

- 500 GR DI PORCINI
- 500 GR DI CODE DI
MAZZANCOLLE
- 100 GR DI RICOTTA
- FUNGHI A PIACERE

PER LA SALSA:

- 50 GR DI BURRO
- 1 CONFEZIONE DI
PANNA DA CUCINA
- PREZZEMOLO
- SALE

ESECUZIONE

Disponete la farina a fontana mettete al centro le uova l'olio e l'acqua tiepida. Lavorate la pasta fino a formare un impasto omogeneo. Lasciate riposare 1/2 ora. Preparare i porcini nella classica maniera al funghetto e aggiungere la ricotta, il tuorlo e un po' di parmigiano.

Tirare la pasta a sfoglia sottile e ricavarne dei dischetti con l'apposito stampino. Mettere al centro di ogni dischetto un po' di ripieno e chiudere a mezzaluna. Tritare finemente abbondante prezzemolo, metterlo in un pentolino con la panna e un po' di sale.

Lessare le mezzelune in acqua salata. Scolate e condite con la salsa.





Conchiglioni ai funghi

MARSON CORNELIA

INGREDIENTI

- MISTO DI FUNGHI
- FORMAGGIO
- BESCIAMELLA

ESECUZIONE

Lessare i conchiglioni in acqua salata.

Cucinate i funghi nel modo tradizionale.

Preparate la besciamella.

Riempite i conchiglioni con i funghi, adagiateli su una pirofila e ricoprite con la besciamella. Cospargete con il formaggio e gratinate in forno per 15 minuti.





CAVALLIN BIANCA

Nidi di polenta con pleurotus e feta greca

INGREDIENTI

- 400 GR DI FARINA GIALLA DI MAIS
- 600 GR DI PLEUROTUS
- 1 SPICCHIO D'AGLIO
- 1 CUCCHIAIO DI PREZZEMOLO FINEMENTE TRITATO
- 1 CUCCHIAIO DI ROSMARINO FINEMENTE TRITATO
- 40 GR DI BURRO
- 200 GR DI FETA GRECA
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

ESECUZIONE

Portiamo ad ebollizione 1,5 lt d'acqua e aggiungiamo 12 gr di sale. Poi versiamo a pioggia la farina, senza smettere di mescolare per evitare il formarsi di grumi. Continuiamo la cottura per 40 minuti mescolando spesso. A cottura quasi ultimata aggiungiamo il burro e continuiamo a mescolare per 5 minuti. Nel frattempo mettiamo in un ampio tegame i pleurotus dopo averli puliti e tagliati a pezzi grossi. Aggiungiamo l'aglio, il rosmarino tritato, l'olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale. Cuociamo i funghi finchè l'acqua di vegetazione non sarà evaporata, aggiustiamo di sale e pepe. Pochi secondi prima di spegnere il fuoco aggiungiamo il prezzemolo tritato. Accomodiamo nei piatti la polenta a mò di nido, nel cui incavo sistemiamo un paio di cucchiaini di funghi. Aggiungiamo sopra i funghi un paio di pezzetti di feta greca, un cucchiaino d'olio, prima di servire passiamo in forno a 200°.





ROMAN GELTRUDE

Filetti di sogliola ai funghi e gamberetti

INGREDIENTI

- 10 FILETTI DI SOGLIOLA
- 500 GR. DI FUNGHI
- 1 POMODORO
- POCA SALSA DI POMODORO
- VINO BIANCO
- AGLIO
- ERBA CIPOLLINA
- MAGGIORANA
- SALE
- PEPE

ESECUZIONE

Rosolate i filetti di sogliola nell'olio con l'aglio, bagnate con il vino bianco. A parte riscaldate la salsa e mettete i filetti, i funghi già trifolati con olio e aglio. Aggiungete dei pezzi di pomodoro fresco e servite.



CADORIN DANILO

Sapori di bosco e di palude

INGREDIENTI

- MELANZANE
- FUNGHI
- PEPERONCINI
- RANE
- BESCIAPELLA

ESECUZIONE

Cuocere i funghi trifolati. Pelare le melanzane, tagliarle a fettine e grigliarle.

Comporre il piatto alternando uno strato di besciamella, funghi e melanzane.

Al termine guarnire con le rane i funghi. Decorare con i peperoncini ripieni a piacere.



FOGALE SILVANA

Tortino di semolino con fesa di vitello e funghi

INGREDIENTI

- 1 LT DI LATTE
- 800 GR DI FESA DI VITELLO
- 70 GR DI BURRO
- 60 GR DI PARMIGIANO
- 200 GR DI SEMOLINO
- 2 UOVA
- FUNGHI PORCINI
- NOCE MOSCATA
- PANGRATTATO
- PREZEMOLO
- AGLIO
- OLIO
- SALE
- PEPE

ESECUZIONE

Imburrate e cospargete di pangrattato una pirofila del diametro di 28 cm. Mettete a bollire il latte con un pizzico di sale, appena bolle versatevi il semolino e fate cuocere per 20 minuti. Fuori dal fuoco aggiungete 50 gr di burro, 40 gr di formaggio, 2 tuorli d'uovo e la noce moscata. Mescolate energicamente e versate nella pirofila spolverizzando con pangrattato. Infornate a 190° per 30 minuti. Tagliate a listarelle la carne, infarinate e rosolate con olio e cipolla; unite i funghi a pezzi, sfumate con il vino bianco, insaporite con un po' di dado e bagnate con 1 bicchiere di brodo. Salate pepate e cuocete a fuoco vivace per 20 minuti. Sistemate la carne sul tortino e cospargete con il prezzemolo tritato.



1°

Classificato
FASSINA EMILIA

Rotolo di coniglio alla crema di funghi

INGREDIENTI

- 1 CONIGLIO DA 1,5 KG
- 1 COTECHINO
- 500 GR DI FUNGHI
- AROMI VARI

ESECUZIONE

Cucinare parzialmente il cotechino, cucinare completamente i funghi.

Preparare il coniglio disossato.

Togliere il budello dal cotechino e arrotolarvi il coniglio attorno, inserendo gli aromi (sale, pepe, origano e basilico). Legare bene il rotolo, mettere in forno per circa 2 ore con olio e vino bianco.

Frullare i funghi per la crema, tagliare il coniglio a fette, metterle in una pirofila e ricoprire con la crema.





FOGALE RITA

Filetto ai porcini

INGREDIENTI

- FILETTO DI MANZO
A FETTE
- PORCINI FRESCHI
- PANNA DA CUCINA
- OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA
- SALE
- PEPE

ESECUZIONE

Mettere il filetto a fette su un tegame con un filo d'olio, sale e pepe q.b. e fate rosolare.

A parte cucinare i porcini freschi tagliati sottili. A tre quarti di cottura mettere i funghi sul filetto e far continuare la cottura. A fine cottura aggiungere un po' di panna da cucina. Servire ben caldo.



Funghi fantasia

PAVAN PLINIO

INGREDIENTI

- FUNGHI MISTI
- AGLIO
- PREZZEMOLO
- DADO
- 1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO
- SALE
- PEPE
- OLIO

ESECUZIONE

Cucinare i funghi con l'olio l'aglio il prezzemolo, insaporire con il dado e aggiustare di sale e pepe. Fate raffreddare e aggiungete un cucchiaino di zucchero a piacere.



BOVOLATO ADRIANA

Lonza di maiale farcita con chiodini

INGREDIENTI

- LONZA DI MAIALE
- CHIODINI
- VINO BIANCO SECCO
- DADO VEGETALE
- PANNA DA CUCINA
- CANNELLA
- SALVIA
- OLIO
- SALE
- PEPE

ESECUZIONE

Rosolate la carne con l'olio e poco dado. Aggiungete un bicchiere di vino bianco secco, far evaporare. Fate restringere; aggiustate di sale e pepe e mettete la salvia. Coprite con acqua e fate cuocere a fuoco moderato.

A parte cucinate i chiodini con aglio, prezzemolo, olio sale e pepe. Aggiungete la panna.

Quando la carne è fredda affettatela e componete il piatto alternando la carne con i funghi.

Spolverate con la cannella e infornate a 180°- 200°. Appena prende bollore togliete dal forno e servite.





QUAGGIOTTO SONIA

Lonza con salsa di champignon

INGREDIENTI

- LONZA
- 1/2 BICCHIERE DI VINO BIANCO
- SALVIA
- ROSMARINO
- OLIO
- SALE
- PEPE

PER LA SALSA

- CHAMPIGNON
- AGLIO
- PREZZEMOLO
- FARINA
- BURRO
- LATTE
- NOCE MOSCATA

ESECUZIONE

Cucinate l'arrosto con la salvia, il rosmarino, sfumando con il vino bianco. Salate e pepate.

Cucinate i champignon con olio, aglio, prezzemolo, aggiustando di sale e pepe. Fate una besciamella con la farina, il latte, una grattatina di noce moscata, sale e pepe. Amalgamate i funghi con la besciamella, tagliate l'arrosto e accompagnatelo con la salsa di champignon.

