

Corso delle Erbe 2014 - La Raccolta 1 - 2



.....e la Cucina 3 - 4



7 funghi nel piatto

Zucchine ripiene ai porcini

Ingredienti e dosi per 2 persone

6 zucchine;

2 bei porcini freschi non grossi

(Boletus Aereus, Edulis o Reticulatus);

50 g di Fontina dolce;

mezza cipollina;

mezzo bicchiere di panna da cucina;

30 grammi di burro;

sale e pepe bianco macinato al momento.



Procedimento

Pulite i funghi molto bene senza lavarli e tagliateli a pezzettini piccoli. Cuocete le zucchine in acqua salata e bollente per 10 minuti (dovete ritirarle cotte, ma sode!). Quando sono fredde dividetele per un terzo per il lungo, perché così sono più comode da riempire; svuotatele in buona parte. In un tegame fate soffriggere la cipolla tritata nel burro; aggiungete i funghi, sale, pepe e cuocete per 10-15 minuti o fino a quando la loro acqua sarà completamente evaporata. Tritare finissime le parti di zucchine asportate e aggiungetele ai funghi; versate la panna e cuocete mescolando adagio per qualche minuto fino a quando il composto avrà assunto una consistenza densa. Riempite con esso le zucchine svuotate e mettetele in una pirofila imburrata; cospargete di fettine sottilissime di fontina e cuocete in forno caldo fino a quando il formaggio si sarà completamente sciolto. Servite subito caldissimo irrorando le zucchine con il condimento rimasto.

Note

Si tratta di un ottimo piatto che può essere usato anche come antipasto o piatto di mezzo.

*Buoni risultati si possono ottenere sostituendo i porcini con le spugnole (*Morchella esculenta*) fresche e tritate finissime.*

Il vino è a vostra scelta, ma noi consigliamo un buon rosso leggero.



Morchella esculenta (Spugnola)

R.G.