

Cucina Più

VOGLIA DI FUNGHI



Arriva l'autunno ed è tempo di **finferli e porcini**. Vi proponiamo alcune **ricette** per gustarli al meglio

Una prelibatezza di stagione che mette tutti d'accordo. Raccolti con passione nei boschi autunnali oppure comperati al mercato, i funghi sono un ingrediente irrinunciabile delle tavole dell'autunno.

A TUTTA GOLOSITÀ

Le ricette che si possono preparare con i funghi sono tante e possono essere la base di gran parte del menu: primi piatti, sformati, arrostiti o fritti. In particolare, i porcini si sposano bene con i formaggi e le carni. Per soddisfare i palati più sopraffini. ❖

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PER CONSERVARLI

I funghi si possono essiccare anche in casa. Vanno disposti su una placca foderata con carta da forno e messi in forno, meglio se ventilato, a circa 50° per 3-4 ore. Poi vanno chiusi in vasi asciutti. In commercio, si trovano anche pratici essiccatori casalinghi per disidratare e conservare molti cibi (**Tre Spade Dry De Luxe**).



NEL DUBBIO, CHIEDETE!

Se siete appassionati **raccoglitori**, ricordate che serve il permesso e ogni **Regione** ha un suo regolamento. Per non sbagliare e consumarli in sicurezza, c'è un **servizio gratuito** presso gli sportelli delle Asl.