

Settembre, arrivano i porcini e da me arriva un angelo

Inviato da Marista Urru
mercoledì 23 settembre 2009

Boleto aedulis o ceppatello

Al profumo dei porcini non si resiste, ed ora tra settembre ed ottobre abbiamo il massimo della produzione di questi autentici tesori della buona cucina. Chi ne è davvero capace, e comunque li faccia controllare, si diventerà a raccogliere i boleti aestivalis o reticolati, gli aureus o porcini neri presenti in discreta quantità dalle mie parti, gli edulis o ceppatelli e già qualche pinophilus .

Man mano che l'autunno avanza col freddo vedremo diminuire l'aestivalis e l'aureus nei castagneti e nei querceti, mentre dureranno più a lungo i ceppatelli e sotto i faggi resisteranno a lungo grossi pinophilus

Boletus aestivalis

Arriviamo all'angelo che altri non è se non una mia giovane vicina venuta a fare opera meritevole di soccorso ad una povera inferma (io) immobilizzata o quasi perchè è a "riparare" da oltre 1 mese essendo crollata come una pera cotta dopo mossa falsa causata dalla paura di un calabrone, l'infame mi veniva incontro ad altezza viso, e io tentando di evitarlo son caduta di schianto su una delle rocce del mio giardino costringendo gli ometti di casa ad una intensa e massiva cura di faccende domestiche compreso il cucinare.

Insomma, oggi è arrivato in soccorso un angelo che recava con sè un cestello di porcini e delle orate da sballo, e in quattro e quattro otto ha preparato orate ai funghi porcini..magiche.

Ho osservato quando cucinava, la ricetta è semplicissima, le dosi..sono riportate ad occhio

Orate ai funghi porcini

Mettiamo un paio di orate da 500/ 600 gr l'una, e ½ kg di porcini, sodi eh!, noce di burro, spicchi di limone, sale e pepe.

Naturalmente sapete come si puliscono i porcini, sapete che l'acqua rovina l'aroma, entro i limiti del possibili, usate un panno, un pennello morbido da cucina e togliete quanta più terra ed impurità potete in modo che il risciacquo in acqua sia più breve possibile, sapete che essendo i gambi molto più duri delle cappelle ed essendo buona norma non spapolare i funghi, farete bene cuocendo separatamente gli uni dalle altre dopo averli affettati, poi riunite .

Nel caso delle orate, saltate i funghi in padella per 5 minuti, imburrate una pirofila da forno, adagiatevi le orate, sale e pepe, distribuite i funghi, qualche fiocchetto di burro, coprite con carta forno, infornate a forno ben caldo per 20 minuti, contornate di fette di limone tagliato all'ultimo momento per l'aroma.

E vi aggiungo la ricetta facile facile di

una insalata di funghi e cozze.

1 kg
di cozze, 4 etti di porcini, erba cipollina o verde di cipolla fresca, succo di limone, olio sale e pepe

Lavate le cozze, fatele aprire in casseruola coprendole e tenendole un poco sul fuoco moderato, man mano si aprono, sgusciate, pulite i funghi come detto sopra, affettateli dopo averli ben asciugati, uniteli alle cozze sgusciate in una insalatiera, fate una emulsione con olio,sale, pepe, succo di limone ed erba cipollina tritata, condite e servite subito

boletus aureus

