

L'ARENA

16 novembre 2018

TAVOLE D'AUTUNNO. Cotti o crudi, in abbinamento alle carni o al pesce, sono sempre più protagonisti dei menù degli chef

FUNGHI «STELLATI»

Proposti come ripieno per gnocchi fritti o involtini, contorno per la triglia o caramellati

Porcini, chiodini, ovuli, champignon, pioppini e «mazze di tamburo» sono solo alcune delle molteplici specie di funghi che consentono di assaporare l'autunno in tavola.

Gustati cotti o crudi con il limone, trifolati con aglio e prezzemolo o alla pizzaiola, grigliati, gratinati o sott'olio, i funghi costituiscono il condimento ideale per caratterizzare un piatto, che si tratti di un antipasto, un primo o un secondo.

In abbinamento alle carni e al pesce, ne esaltano il gusto senza dimenticare anche l'aspetto salutare, poiché è un alimento ricco di proteine, fibre e minerali e povero di zucchero e grassi.

È quanto emerge da uno studio promosso dal Polli Cooking Lab attraverso un monitoraggio web su oltre 100 fonti fra testate, magazine, portali, blog e community lifestyle e su un pool di 30 chef sull'alimento protagonista della cucina autunnale.

Oggi sono molto apprezzati in cucina, grazie al loro sapore che si accompagna più o

meno facilmente con tutti gli alimenti, permettendo allo chef di sbizzarrirsi ai fornelli.

Ma in cucina, come diventano i protagonisti di menù stellati?

Secondo il giovane chef una stella Michelin Andrea Larossa, titolare

dell'omonimo ristorante sulle colline di Alba, patria del porcino, il fungo si trasforma in un antipasto dai sapori decisi ma armonici. Il suo gnocco fritto ripieno di funghi, crema autunnale e finferli, vede protagonisti

porcini, che vengono mondati e tagliati a lamelle sottili. Vanno poi passati in una casseruola in-

sieme ad olio ed aglio e bagnati con del vino bianco. Una volta cotti, vanno frullati fino a renderli

una crema liscia e con l'aiuto di uno stampo a sfera di 2 cm formare delle palline e far congelare in abbattitore. Lo gnocco fritto va accompagnato da due diverse creme; una di sedano rapa e una di castagne ed un gel di mela Granny Smith con cui gustare lo gnocco fritto.

Lo chef Marco Pirino, del Beach Club & Restaurant del Grand Hotel a Porto Cervo, interpreta il sapore dell'autunno con un involtino di pasta sfoglia con all'interno cardoncelli e champignon, melanzana e prosciutto cotto.

Anche in questo caso la preparazione dei funghi è in padella con un filo d'olio, mentre i carni infarinati e fritti.

Non può mancare il classico riso con i porcini che, nella versione

di Diego

Gaudio, chef del suo ristorante vicino a Brescia, è con risotto Carnaroli, pecorino nel fieno e polline. Il fungo diventa una morbida crema con cui mantecare il riso.

E chi ha detto che i funghi non possono essere accostati anche a secondi di pesce?

In Sicilia Pietro D'Agostino, chef stellato de "La Capinera" di Taormina, propone infatti una triglia, resa croccante, con patate, broccoletti e ovviamente funghi.

Tano Simonato, chef stellato del ristorante Tano Passami l'Olio di Milano punta invece ad un mix tra dolce e salato con dei funghi porcini caramellati al forno.

Per prepararli basta pulire bene i porcini, tagliarli a fette con spessore 1 cm e ½, cospargere dell'olio evo e coprirli di zucchero e sale. Quindi metterli in forno a 250° per 7-8 minuti circa e posarli nel piatto di portata e coprire con lardo d'oca affumicato o lardo bianco con dadini (brunoise) di speck, aggiungere l'aceto balsamico ed infine piattare il tartufo nero. •



L'ARENA

16 novembre 2018

