

AMICA.IT

5 dicembre 2018

https://www.amica.it/2018/12/05/funghi-super-star-nei-piatti-degli-chef-stellati/?refresh_ce-cp

< I funghi super star nei piatti degli chef stellati >

Dall'antipasto alla mousse dolce, il sapore dei funghi stupisce i clienti dei ristoranti di alto livello

“Fungo che hai, piatto che crei”. È il caso di dirlo. E lo sanno bene gli chef stellati, che durante il periodo autunnale non si lasciano sfuggire questo ingrediente di stagione dal sapore unico, capace di esaltare antipasti, primi e secondi piatti, contorni e persino dolci.

Dal Piemonte alla Sicilia, porcini, chiodini, ovuli, champignon, pioppini, mazze di tamburo e così via sono gustati cotti o crudi con il limone, trifolati con aglio e prezzemolo, alla pizzaiola, grigliati, gratinati o sottolio, in abbinamento a pasta, polenta, carni e pesce. Un tripudio di proposte che conquistano il palato, grazie al **sapore unico dei funghi, che si accompagna più o meno facilmente con tutti gli alimenti**, permettendo di sbizzarrirsi ai fornelli. È quanto emerge da uno studio promosso dal Polli Cooking Lab, l'osservatorio sulle tendenze alimentari dell'azienda toscana Fratelli Polli.

I funghi dal punto di vista nutrizionale, contengono il 90% di acqua e al loro interno si trovano sali minerali, proteine e vitamine, in particolare, vitamina A (Cantharellus cibarius – Amanita caesarea), vitamina C (Fistulina epatica), vitamine B, D, PP e K in diverse specie; inoltre sono un'ottima fonte di fibre e non contengono colesterolo.



AMICA.IT

5 dicembre 2018

https://www.amica.it/2018/12/05/funghi-super-star-nei-piatti-degli-chef-stellati/?refresh_ce-cp



AMICA.IT

5 dicembre 2018

https://www.amica.it/2018/12/05/funghi-super-star-nei-piatti-degli-chef-stellati/?refresh_ce-cp

Le proposte nei menù stellati da replicare anche a casa

Lo chef **Andrea Larossa**, titolare dell'omonimo ristorante sulle colline di Alba patria del porcino, ricorre al fungo per un antipasto dai sapori decisi ma armonici: **gnocco fritto ripieno di funghi, crema autunnale e finferli**.

I protagonisti sono i porcini, che vengono mondati, tagliati a lamelle sottili e passati in una casseruola insieme a olio e aglio e bagnati con del vino bianco. Una volta cotti, vanno frullati fino a trasformarli in una crema liscia, che con l'aiuto di uno stampo a sfera di 2 cm di spessore, deve formare delle palline da congelare in abbattitore. Lo gnocco fritto sarà accompagnato da due diverse creme, una di sedano rapa e una di castagne, e da un gel di mela Granny Smith, il tutto arricchito con una pioggia di funghi finferli, fatti soffriggere con olio, burro e timo.



AMICA.IT

5 dicembre 2018

https://www.amica.it/2018/12/05/funghi-super-star-nei-piatti-degli-chef-stellati/?refresh_ce-cp

Lo chef **Marco Pirino**, del *Beach Club & Restaurant del Grand Hotel a Porto Cervo*, per l'autunno propone un **involtino di pasta sfoglia con all'interno carboncelli, champignon, melanzana e prosciutto cotto**. La preparazione dei funghi è in padella con un filo d'olio, mentre i carboncelli vanno infarinati e fritti. Con una parte di quelli rimasti è anche possibile ideare una crema per rendere più vellutato l'involtino.

Nell'estremo Sud del Paese, il siciliano **Pietro D'Agostino**, chef de *La Capinera di Taormina*, propone una **triglia, resa croccante, con patate, broccoletti e funghi**. La preparazione richiede di filettare le triglie, soffriggere la cipolla cubettata con olio e rosolare i funghi. A parte cuocere le patate, passarle con il passatutto, incorporarle ai funghi, aggiungere il parmigiano, gli aromi e aggiustare di sale e pepe. Le triglie vanno poi avvolte con il lardo, passate nel pane, poi in padella e in ultimo finite in forno. Si servono con la crema di broccoli.



AMICA.IT

5 dicembre 2018

https://www.amica.it/2018/12/05/funghi-super-star-nei-piatti-degli-chef-stellati/?refresh_ce-cp



AMICA.IT

5 dicembre 2018

https://www.amica.it/2018/12/05/funghi-super-star-nei-piatti-degli-chef-stellati/?refresh_ce-cp

Diego Gaudio, chef del suo ristorante vicino a Brescia, valorizza il classico piatto che incorona il fungo come re dell'autunno: **risotto Carnaroli, pecorino nel fieno e polline**. Il fungo diventa una morbida crema con cui mantecare il riso e rendere il tutto dal sapore omogeneo e di stagione.

Tano Simonato, chef del ristorante *Tano Passami l'Olio* di Milano, punta a un mix tra dolce e salato con dei **funghi porcini caramellati al forno**. Per prepararli basta pulire i porcini, tagliarli a fette con spessore 1 cm e mezzo, metterli in una teglia, cospargerli con dell'olio extra vergine di oliva e coprirli di zucchero e sale. Dopo averli messi in forno a 250° per circa 7-8 minuti sono pronti per essere posizionati nel piatto di portata e coperti con del lardo d'oca affumicato o del lardo bianco con dadini (brunoise) di speck, a cui va aggiunto dell'aceto balsamico e una spolverata di tartufo nero.

Nelle proposte a base di funghi, il dolce non rimane indietro. Il giovane chef **Damiano Nigro**, del ristorante cuneese *Villa d'Amelia*, è l'autore della **mousse al gianduia, polenta, porcini e cremoso al parmigiano**, dove il fungo affonda in una crema di polenta e di formaggio, resa ancora più invitante da una mousse al cioccolato, da un croccante al caramello e da un terriccio alle mandorle. La ricetta prevede porcini affettati crudi alla mandolina, con zucchero a velo e polveri di porcini secchi tritati sopra e accompagnati da rucola e aceto balsamico.



AMICA.IT

5 dicembre 2018

https://www.amica.it/2018/12/05/funghi-super-star-nei-piatti-degli-chef-stellati/?refresh_ce-cp

