



SEMPLICI PIACERI



# Champignon

PORTANO IN TAVOLA IL LIEVE SENTORE  
DEL BOSCO CON RICETTE CREATIVE FRA ANTIPASTI,  
SECONDI E PIATTI UNICI

a cura di Francesca Romana Mezzadri, ricette di Paola Volpari, foto di Luca Colombo/Studio XL,  
styling di Patrizia Cantoni, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi  
Per i funghi, si ringraziano il Consorzio Funghi Treviso e Fungorobica

Piatti Serax, tovaglioli  
Society. Indirizzi a pagina 6



### GOULASCH DI CHAMPIGNON

#### PER 4 PERSONE

700 g di champignon bianchi - 1 grossa cipolla - 1 carota  
- 1 pomodoro maturo - 4 patate - 1 spicchio d'aglio - 1 cucchiaino  
di paprica dolce - 1 cucchiaino raso di semi di cumino - 1 foglia  
di alloro - 1 mazzetto di erba cipollina - 1/2 limone - 40 g di burro - sale

1 Mondate i funghi privandoli della parte terrosa, sciacquateli, affettateli e metteteli a bagno per pochi istanti in acqua, acidulata con il succo del limone. Scolateli, asciugateli bene e tagliateli a spicchi.

2 Scottate il pomodoro, spellatelo, privatelo dei semi e tagliatelo a dadini. Sbucciate e tritate la cipolla. Raschiate e tagliate a dadini la carota. Pestate nel mortaio i semi di cumino. Lavate le patate e lessatele 30 minuti con la buccia in acqua bollente leggermente salata.

3 Sciogliete il burro in una casseruola. Fatevi appassire la cipolla e, dopo un paio di minuti, alzate la fiamma e unite i funghi, il pomodoro, la carota, i semi di cumino, l'alloro sciacquato, la paprica e l'aglio sbucciato, privato del germoglio e schiacciato con l'apposito attrezzino.

4 Fate rosolare il tutto per qualche minuto, salate e lasciate cuocere per 20-25 minuti a fuoco basso regolando la fiamma in modo che, al termine della cottura, il sughetto del goulasch sia ben ristretto. Servite con le patate ancora calde, sbucciate e insaporite con poco di sale ed erba cipollina tagliuzzata.

**FACILE** Preparazione 20 minuti Cottura 40 minuti 225 cal/porzione

SALE&PEPE 81





### PORTOBELLO GRATINATI

#### PER 4 PERSONE

8 grossi champignon Portobello (circa 80 g l'uno) - 100 g di mollica di pane - 100 g di pistacchi sguosciati - 50 g di grana grattugiato - 1 spicchio d'aglio - 1 rametto di rosmarino - noce moscata - 1/2 limone - burro - 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Mondate i funghi privandoli della parte terrosa, sciacquateli, staccate delicatamente i gambi dalle cappelle e tuffate tutto per pochi istanti in acqua acidulata con il succo del limone. Scolate cappelle e gambi, asciugateli bene e tritate grossolanamente i gambi.
- 2 Sbucciate l'aglio, schiacciatelo e fatelo leggermente dorare in un tegame con l'olio. Unite i gambi dei funghi e gli aghetti del rosmarino, tritati finemente, salate, pepate e proseguite la cottura a fuoco moderato per 3-4 minuti. Fate intiepidire leggermente ed eliminate l'aglio.
- 3 Passate rapidamente al mixer la mollica di pane e i pistacchi, in modo da ottenere un trito grossolano. Mescolatelo in una ciotola con il grana, regolate di sale, insaporite con pepe e una grattugiata di noce moscata e unite i gambi dei funghi.
- 4 Disponete le cappelle in una teglia imburata, salatele leggermente, cospargetele con il composto preparato e qualche fiocchetto di burro, coprite con alluminio e infornate a 180 ° per 15 minuti. Scoprite e proseguite la cottura per 5-7 minuti.

**FACILE** ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 30 minuti ● 440 cal/porzione



#### DAL SEME AL FUNGO

Tutto l'anno, regalano ai piatti il sapore del bosco. Ma come nascono, si scelgono e si usano gli champignon? Lo abbiamo chiesto a Giorgio Grespan del Consorzio Funghi Treviso ([www.consorziofunghitreviso.it](http://www.consorziofunghitreviso.it)), cooperativa di 13 produttori fra Treviso, Padova e Belluno.

#### Quali sono le varietà?

"Ci sono i bianchi, i cremini beige chiaro e i Portobello, che sono cremini lasciati sviluppare finché si aprono in grandi cappelli".

#### Cosa controllare per acquistare prodotti di qualità?

"Io consiglio di scegliere prodotti italiani, la cui origine è sempre indicata in etichetta. All'acquisto, devono essere sodi e il colore uniforme, senza parti scure".

#### Come conservarli e trattarli?

"In frigo, durano circa 3 giorni. Puliteli prima dell'uso, ma senza spellare i cappelli. Lavateli velocemente e, se volete, passateli pochi istanti in acqua e limone, per mantenerli chiari".

#### Come mai il Consorzio si trova in questa parte del Veneto?

"Qui sono nate per prime le aziende che producono i substrati, quel mix di terriccio e semi da cui si sviluppano i funghi".

#### Semi? Ma i funghi non sono una sorta di muffe?

"Parlo di semi perché i microorganismi sono inoculati in chicchi di segale, poi inseriti nel substrato. Nelle fungaie, con temperature, umidità e parametri igienici controllati, è da questo composto che crescono gli champignon". Pronti per arrivare freschi sulle tavole.

Piatto Zara Home, tovagliolo Society. Nella pagina accanto, lastra in gres Paola Paronetto. Indirizzi a pagina 6



### BACI DI FUNGHI CON SALSA ALLA MENTA

#### PER 4 PERSONE

16 champignon cremini tutti della stessa dimensione (circa 20-25 g l'uno) - 100 g di ricotta - 100 g di mortadella - 40 g di grana grattugiato - 100 g di granella di mandorle - 1 spicchio d'aglio - 1 ciuffo di menta - 1 limone non trattato - 7 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Passate al mixer la ricotta con la mortadella e il grana, trasferite la crema in una ciotola, regolatela di sale, pepatela, copritela e ponetela in frigo.
- 2 Mondate i funghi privandoli della parte terrosa, lavateli rapidamente, staccate delicatamente i gambi dalle cappelle e tuffate tutto per pochi istanti in acqua acidulata con il succo di 1/2 limone, poi scolate e asciugate. Tritate i gambi e fateli leggermente rosolare in un tegame con l'aglio sbucciato e schiacciato e 2 cucchiaini di olio. Salateli, pepateli e proseguite la cottura per 8-10 minuti, poi eliminate l'aglio.
- 3 Passate i gambi dei funghi al mixer insieme all'olio rimasto, 3-4 foglie di menta, il succo del limone rimasto e un poco della sua scorza grattugiata. Regolate di sale e pepate. Fate tostare la granella di mandorle in una padella antiaderente senza alcun condimento.
- 4 Trasferite la crema di ricotta e mortadella in una tasca da pasticciere e distribuitela sulle cappelle dei funghi quindi unitele a due a due. Rotolate il bordo dei "baci" nella granella di mandorle e serviteli con la salsa di gambi alla menta.

**FACILE** ● Preparazione 30 minuti  
 ● Cottura 15 minuti  
 ● 460 cal/porzione

SALE&PEPE 83



**MILLEFOGLIE DI CREMINI****PER 4 PERSONE**

300 g di champignon cremini - 150 g di verdure miste surgelate per soffritto  
 - 100 g di speck - 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare - 140 g di grana  
 grattugiato - 2 dl di panna fresca - 1 cucchiaio di farina - 1 ciuffo di salvia  
 - 1 tuorlo - 1/2 limone - 40 g di burro - sale - pepe

- 1 Dividete la pasta sfoglia in 3 rettangoli di circa 26x10 cm, adagiateli su una placca foderata di carta da forno, bucherellateli con una forchetta e metteteli in frigo per 30 minuti. Spennellateli con il tuorlo e infornateli a 180° per 10-12 minuti.
- 2 Mondate i funghi privandoli della parte terrosa, sciacquateli, affettateli e tuffateli per pochi istanti in acqua acidulata con il succo del limone. Scolateli, asciugateli, tagliateli a fettine e fateli rosolare in un tegame con 30 g di burro e le verdure, salateli, pepateli e proseguite la cottura per 10 minuti a fuoco moderato.
- 3 Diluite la farina con la panna, poi fate scaldare in una casseruolina mescolando di continuo. Unite il grana e fatelo fondere a fuoco basso, sempre rigirando. Tagliate lo speck a listarelle e rosolatele con il burro rimasto e 2-3 foglie di salvia.
- 4 Riffilate i bordi dei rettangoli di sfoglia con un coltello seghettato. Spalmate un rettangolo con 1/3 della fonduta di grana, cospargete con 1/3 dei funghi e 1/3 dello speck, adagiatevi sopra la seconda sfoglia, coprite anche questa di fonduta, funghi e speck e terminate con il terzo rettangolo di sfoglia e i restanti ingredienti. Passate la preparazione in forno a 220° per 2-3 minuti, infine decoratela con qualche fogliolina di salvia fresca e servite subito.

**FACILE** • Preparazione 25 minuti + riposo • Cottura 40 minuti • 660 cal/porzione



84 SALE&PEPE

## FLAN DI PORTOBELLO AL PESTO DI PANCETTA

### PER 6 PERSONE

500 g di champignon Portobello  
- 4 uova - 2 dl di panna fresca  
- 40 g di nocciole - 60 g di  
grana grattugiato - 30 g di  
farina - 1 scalogno - 150 g di  
pancetta piacentina - 1 rametto  
di rosmarino - 1 ciuffo di  
prezzemolo - 1 spicchio di aglio  
- 1/2 limone - burro - sale - pepe

**1** Pulite i funghi privandoli della parte terrosa, tuffateli rapidamente in acqua acidulata con il succo del limone, scolateli, asciugateli, tritatene grossolanamente 2/3 e tagliate i rimanenti a fettine. Fate imbiondire lo scalogno, sbucciato e tritato, in una padella con 20 g di burro, unite i funghi tritati, salateli, pepateli e cuoceteli per 15-20 minuti.

**2** Sbattete le uova in una terrina, unitevi la farina, diluita con la panna fredda, le nocciole tritate grossolanamente, il grana, regolate di sale e pepate. Aggiungete i funghi tritati, mescolate bene e versate il composto in 6 stampini di alluminio usa e getta ben imburattati. Passate gli stampini in forno a 180° per circa 15-20 minuti, poi copriteli e proseguite la cottura a 220° per altri 10 minuti.

**3** Intanto, passate al mixer la pancetta con qualche ago di rosmarino e l'aglio sbucciato, privato del germoglio e schiacciato con l'apposito attrezzino.

**4** Aggiungete 30 g di burro nella padella dove avete cotto i funghi tritati, fatelo fondere, unitevi i Portobello a fettine tenuti da parte, salateli, pepateli e proseguite la cottura a fuoco moderato per 15 minuti. Completate con il prezzemolo tritato e spegnete il fuoco. Intanto, sfornate i flan, fateli intiepidire e sfornateli. Serviteli con i funghi spadellati e il pesto di pancetta.

**FACILE** Preparazione 20 minuti  
Cottura 1 ora 10 minuti  
450 cal/porzione

Piatto Gordon Ramsey  
Royal Doulton, tovagliolo  
Society, Nella pagina  
accanto, ardesia Zara Home.  
Indirizzi a pagina 6



SALE&PEPE 85



Piatto: Anna Menardi,  
tovagliolo in lino C&C,  
forchettini Mitosi.  
Indirizzo: pagina 6

**BERE GIUSTO**  
Gli champignon sono un'occasione per misurare l'efficacia di bianchi e rosati gentili, sapidi e dagli aromi sottili che rispettano la spiccata varietà odorosa delle ricette. La grassezza della pancetta e la complessità del flan richiedono l'energia di un Riesling Italo dell'Oltrepò. L'aromatica leggiadria di burger e baci esige la freschezza di una Schiava trentina. Le ricette dai sapori più stratificati ci portano in Liguria dove il Pigato, bianco equilibrato e netto, mostra la sua vocazione per i funghi.

86 SALE&PEPE

#### BURGER DI CHAMPIGNON CON SALSA ALLA SENAPE

##### PER 4 PERSONE

400 g circa di champignon bianchi - 80 di mollica di pane - 40 g di grana grattugiato - 1 uovo - 1 piccola cipolla - 2-3 rametti di timo e maggiorana - 1 mazzetto di misticanza - aceto balsamico - 1/2 limone - farina - 50 g di senape dolce - 4 cucchiaini di panna fresca - 30 g di burro - 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Mondate i funghi privandoli della parte terrosa: dovete ottenerne circa 380 g. Sciacquateli, tuffateli rapidamente in acqua acidulata con il succo del limone, scolateli, asciugateli, tenetene da parte 4 e tagliate gli altri a fettine.
- 2 Sbucciate e tritate la cipolla, fatela leggermente imbiondire in un tegame con 10 g di burro ed 1 cucchiaino d'olio, unitevi i funghi affettati, lasciateli insaporire qualche istante, salateli, pepateli e proseguite la cottura a fuoco moderato per 10-12 minuti in modo che risultino ben asciutti (in caso, scolate il liquido in eccesso).
- 3 Passate al mixer la mollica di pane. Tritate grossolanamente metà dei funghi cotti, passate al mixer i rimanenti, mescolateli a quelli tritati, unite il pane, le erbe tritate, l'uovo e il grana. Regolate di sale, pepate e fate riposare in frigo 30 minuti.
- 4 Dividete il composto in 4 parti e, aiutandovi con un tagliapasta di 8 cm, formate i burger, pressandolo bene con il dorso di un cucchiaino. Infarinateli leggermente e rosolateli in un tegame con il burro rimasto, 3 minuti per parte, girandoli delicatamente con una paletta. Mescolate la panna e la senape. Servite i burger con la misticanza e i funghi crudi tenuti da parte, affettati finemente, conditi con sale, pepe, l'olio rimasto, aceto balsamico e la salsa di senape.

**FACILE** ● Prep. 25 minuti + riposo ● Cottura 20 minuti ● 305 cal/porzione