

FUNGHI IN CUCINA

a cura di Marco Sandri



PREMESSA

Siamo all'inizio della primavera ed è il periodo di Morchelle o Spugnole; questi funghi si trovano prevalentemente nei litorali su terreno sabbioso o argillo-sabbioso sotto latifoglie (Frassino, Olmo, Ontano), o più tardi in montagna sotto conifere. Il periodo è molto limitato: una o due settimane e per una sola buttata. Funghi dal sapore terroso e consistenti, che possiamo definire unici.

Dopo la raccolta eliminare i residui terrosi; a differenza degli altri funghi, dove è consigliata la pulizia con uno straccio umido, questi vanno lavati sotto acqua fredda corrente, data la particolare struttura alveolare del cappello che trattiene lo sporco, poi vanno distesi ed asciugare su carta assorbente. Se non vengono usati tutti, gli esemplari rimanenti vanno conservati interi, non puliti, in sacchetti di carta ben chiusi, in frigorifero, al massimo per una settimana. Sono funghi che si prestano all'essiccazione, con conservazione in vasi di vetro sottovuoto non oltre i sei mesi.

Data la loro capacità di trattenere acqua è sconsigliato congelarli. Sono adatti per la preparazione di condimenti per pasta fresca, risotti, carne, pesce e piatti vegetariani.

Dopo la cottura si consiglia di utilizzarli entro le 24 ore.

È importante sapere che questi funghi contengono una tossina termolabile che viene eliminata dopo un'accurata cottura ad alta temperatura di circa 40/45 minuti senza coperchio; solo così il fungo può essere consumato senza alcun problema.

SPAGHETTI ALLA CHITARRA IN SALSA DI MORCHELLE E ASPARAGI



Ingredienti per quattro persone

Per gli spaghetti:

400 gr. Farina di grano duro

4 nr. uova

q.b. sale

Per il brodo:

gli scarti degli asparagi e acqua

Per la salsa:

400 gr morchelle già cotte

nr 8 asparagi verdi (meglio non grossi)

60 gr burro

1 nr scalogno pestato e

uno spicchio d'aglio in camicia

Olio EVO, sale e pepe, prezzemolo e parmigiano

PROCEDIMENTO

In una ciotola impastare tutti gli ingredienti per gli spaghetti. Lavorare per 10 minuti, fasciare l'impasto con della pellicola e riporre in frigorifero per un'ora.

Intanto eliminare la parte finale degli asparagi, pelarli alla base, tagliare le punte e conservarle a bagno in acqua fredda. Mettere gli scarti degli asparagi a bollire con acqua per 10 minuti. Tagliare la parte centrale a pezzetti. In una padella fondere 30 grammi di burro con un po' d'olio EVO, unire lo scalogno, farlo brasare, aggiungere la parte centrale degli asparagi, salare, pepare, aggiungere un po' di brodo e cominciare la cottura, a metà unire le punte e terminare, mantenere al dente.

In un tegame a parte soffriggere lo spicchio d'aglio, levarlo e unire le morchelle, salare e pepare, aggiungere un po' d'acqua e cuocere per un paio di minuti.

Levare la pasta dal frigorifero, dividerla a pezzi e tirarla ad uno spessore di 2 o 3 millimetri e, con l'apposita chitarra, preparare gli spaghetti, (si possono sostituire gli spaghetti con taglierini all'uovo).

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata per 3 minuti. In una padella mettere le due salse, scaldarle bene, scolare e unirvi gli spaghetti, aggiungere un po' d'acqua di bollitura e portarli a cottura per 2 minuti.

Unire il restante burro e servire su piatti caldi spolverizzando con prezzemolo pestato e parmigiano grattugiato.