

Filetto di pollo al bacon in salsa al traminer con finferli (*Cantharellus cibarius*)

Con l'arrivo di giugno il bosco comincia a donarci i primi profumati e saporiti porcini, pinicola e reticulatus, ma passeggiando possiamo imbatterci anche in qualche *Amanita rubescens*, *Amanita vaginata* e anche il *Cantharellus cibarius*, o finferlo, fungo molto apprezzato, ottimo per le preparazioni di vari piatti, sia di carne sia di pesce. Per la sua compostezza si presta anche per la conservazione sott'olio o sott'aceto e anche essiccato, anche se questo tipo di conservazione, avendola provata personalmente, non è da me apprezzata, avendo notato un netto cambiamento di sapore. Ed è proprio il finferlo il protagonista della ricetta di questo mese.



Ingredienti per 4 persone

12 filetti di pollo
12 fettine di bacon tagliato sottile
gr 500 di finferli (*Cantharellus cibarius*)
mezzo cte di timo fresco pestato e prezzemolo pestato
uno scalogno pestato
uno spicchio d'aglio in camicia
gr 25 di burro
olio evo
ml 100 di traminer
cl 200 di brodo di pollo
12 crostini di pane da toast
farina 00, sale fino, pepe bianco macinato al momento

Procedimento

Battere bene i filetti di pollo, salarli e peparli leggermente, sistemare su ognuno una fettina di bacon, arrotolarli e fermare con uno stecchino. A parte eliminare la base dei funghi, pulirli e tagliarli a pezzi. In una padella fondere il burro con l'olio evo, infarinare e unire gli involtini, farli colorare leggermente, bagnare col vino, farlo evaporare, aggiungere un mestolino di brodo e far cuocere per altri 5 o 6 minuti. Levare la carne, mantenerla in caldo. Rimettere la padella sul fuoco, staccare bene il fondo aiutandosi con una paletta di plastica, unire un mestolo di brodo e far bollire, ridurre la salsa del 50%, se serve correggere di sale, filtrarla al passino fine, aggiungere il timo e mantenere in caldo. In una padella soffriggere leggermente lo scalogno e l'aglio con olio evo, unire i funghi, salare, pepare e far cuocere a fuoco allegro per 5 minuti; appena rilasceranno la loro acqua, abbassare il fuoco e far andare per altri 15/16 minuti, se serve correggere di sale. Levare l'aglio, frullare con il mini pimer per ottenere una mousse, mantenere in caldo. Tostare i crostoni. Su un piatto caldo sistemare i crostoni, la mousse di funghi con sopra gli involtini, nappare con la salsa al traminer ben calda, spolverare con il prezzemolo pestato e servire.

Vino consigliato: traminer dell'Alto Adige, vino molto profumato e aromatico.