

Dopo le morchelle (spugnole) e marzuolo, da fine aprile entriamo nel periodo dei primi porcini. Il *Boletus pinophilus*, o porcino rosso, lo troviamo sotto conifere o latifoglie. Come tutti i boleti è un fungo a carne soda da giovane e tenera in maturità. Per questa ricetta abbiamo bisogno di esemplari freschi e sodi: funghi dal profumo gradevole, di muschio/terroso, e con sapore mite/delicato. Per la preparazione di questo piatto, il porcino si può sostituire con altri funghi.

SCALOPPA DI CAVOLFIORE CON FUNGHI, PROSCIUTTO E MOZZARELLA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

un cavolfiore sodo e di media grandezza

320 gr di funghi (*Boletus pinophilus*)

4 fette di prosciutto cotto (gr 120)

200 gr di mozzarella, soda, tagliata a dadini piccoli

10 gr di parmigiano

200 gr di panna dura

60 gr di burro, 2 ctav di olio evo

sale fino e grosso, pepe nero

uno spicchio d'aglio, uno scalogno pestato

un ctav di prezzemolo pestato, più un cte per la guarnizione

PROCEDIMENTO

Liberare i funghi dalla parte terrosa, pulirli bene con un panno umido e tagliarli a lamelle. A parte lavare e liberare il cavolfiore dalle foglie esterne, che conserverete in frigo per un' altra ricetta. Tagliare il cavolfiore a metà e dal centro ricavare quattro fette da un cm di spessore. Mettere sul fuoco una padella larga e alta con acqua leggermente salata; appena bolle adagiarvi le fettine di cavolfiore senza sovrapporle, per evitare che si rompano e farle bollire un minuto. Levarle delicatamente e farle asciugare su carta da cucina. Mettere una padella sul fuoco, fondere il burro con un ctav di olio evo, posizionare le scaloppe di cavolfiore, salarle, peparle e, a fiamma bassa, rosolarle; rigirarle, condire e rosolare anche da questa parte, levarle e adagiarle su una placca coperta da carta da forno. In una padella rosolare lo scalogno e l' aglio con il restante olio evo, unire i funghi, salare, pepare e far rosolare bene, unire la panna, il prezzemolo e far addensare. A questo punto, spalmare la salsa sulle fettine di cavolfiore, mettervi sopra il prosciutto, la mozzarella, il parmigiano e infornare a 180 gradi fino a che la mozzarella non si sarà sciolta e colorata, spolverare con il prezzemolo e servire caldissima.