

Mi è stato chiesto come ottenere un miglior risultato quando si utilizzano varie tipologie di funghi in un'unica cottura. Nei funghi l'intensità del profumo e del sapore cambia da specie a specie, ecco perché è importante dosarli: perché il sapore di uno non sovrasti l'altro. La stagionalità è fondamentale per il misto, la primavera è meno indicata perché le specie che fruttificano sono scarse e in habitat differenti, a differenza dell'estate/autunno, quando si possono trovare più specie nello stesso terreno.

Ecco alcuni abbinamenti interessanti:

- 1) *Suillus luteus*, *Pholiota caperata*, *Boletus edulis*, *Hydnum repandum*
- 2) metà *Boletus edulis* e metà *Pholiota caperata*
- 3) *Cantharellus cibarius*, *Craterellus cornucopioides*, *Hydnum repandum*
- 4) *Amanita rubescens*, *Russula cyanoxantha*, *Russula vesca*, *Leccinum aurantiacum*, *Leccinum carpini* e qualche *Marasmius oreades*
- 5) *Suillellus luridus*, *Russula aurea*, *Cantharellus cibarius*, *Clitopilus prunulus*
- 6) *Agaricus sylvicola*, *Russula virescens*, *Cantharellus lutescens*, *Boletus edulis* e *B. appendiculatus*, *Suillus granulatus*, *Hydnum repandum*, *Albatrellus ovinus* e *Ramaria botrytis*
- 7) *Russula virescens* e *R. cyanoxantha*, *Cantharellus cibarius*, vari boleti allo stato giovane e qualche *Macrolepiota procera* (solo il cappello)

La *Macrolepiota procera*, l'*Amanita rubescens* e il *Suillellus luridus* sono funghi tossici da crudi o poco cotti e necessitano di una cottura prolungata; si consiglia di cuocerli in tegame, con un po' di acqua, senza coperchio, per 30 minuti dal bollore, prima di unirli al misto.

Non ho elencato tutte le specie utili per il misto, ma solo quelle più collaudate e valide, che potrete utilizzare per la preparazione di varie pietanze, zuppe, primi piatti, risotti, carne, pesce e contorni.