

LA RICETTA

Funghi porcini trifolati

CULTURA

20_09_2021

**Liana
Marabini**



Naturalmente non useremo l'*Amanita phalloides*, come il povero papa Clemente VII, ma dei buoni funghi porcini: è la loro stagione e si trovano un po' ovunque nei supermercati e dai venditori di verdure. Sceglieteli compatti e profumati. Potete usare la cappella sulla griglia, come piatto a sé o in accompagnamento di una buona bistecca alla fiorentina. Invece i gambi andranno benissimo per questo piatto semplice e rapido.

Ingredienti per 4 persone

1 kg di funghi porcini puliti e affettati

2 spicchi d'aglio

60 g olio extravergine di oliva

2 ciuffi di prezzemolo tritato

sale

pepe

Preparazione

In una padella capiente scaldare bene l'olio. Non appena avrà preso calore, pelare ed eliminare l'anima centrale dall'aglio e farlo rosolare in padella a fuoco basso così che rilasci il suo aroma senza bruciarsi.

Aggiungere i funghi puliti e tagliati a pezzi e farli saltare a fuoco vivace per una decina di minuti. Quando sono ben rosolati, il piatto è pronto: si può eliminare l'aglio. Aggiungere sale, pepe nero macinato fresco e prezzemolo tritato e servire subito.

Nota 1: Con questa preparazione si possono spalmare dei buoni crostini di pane toscano da usare come antipasto.

Nota 2: Aggiungendo un bicchiere di panna e mescolando bene si ottiene una preparazione cremosa che può essere usata per condire la pasta.