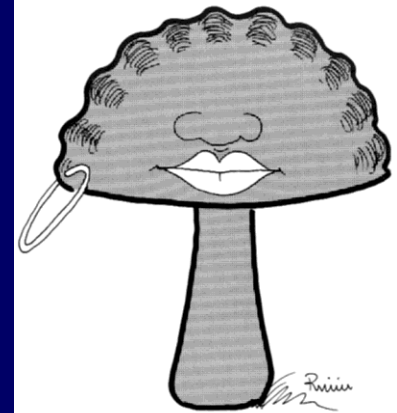


AMANITA CAESAREA



RUSSULA NIGRICANS

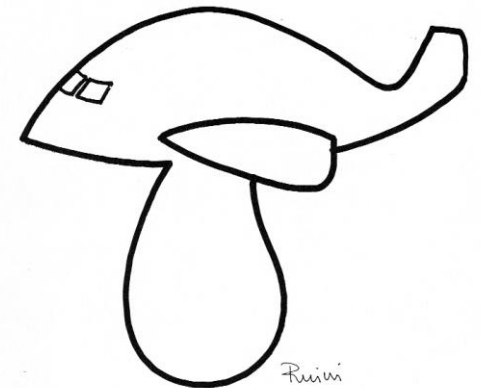
Utilizzo dei funghi



AGARICUS CAMPESTRIS

Patrizia Brenna

TRADATE 2021



BOLETUS AEREUS

Utilizzo dei funghi nell'ambiente

- ✓ **Funghi come bioindicatori**
- ✓ **Fattori riducenti l'inquinamento di alcune produzioni industriali**
- ✓ **Prospettive nella terapia medica**
- ✓ **Riforestazione**
- ✓ **Bioremediation**



A photograph of a large mushroom, possibly a porcini, served on a white plate with a blue decorative border. The mushroom is topped with a dusting of brown powder. It sits in a pool of dark brown sauce. To the left of the mushroom are two small, light-colored wooden logs. To the right are some small, light-colored cubes and some shredded cheese. The background is a plain, light-colored surface.

I FUNGHI
IN

CUCINA



**Quando si fanno grandi
raccolte si pone il problema
di come conservare al
meglio il nostro bottino**



VEDIAMO

QUINDI

COME

CONSERVARLI

CONGELAMENTO

Pulire i funghi con cura, utilizzando l'acqua dove consigliato usando un semplice spazzolino ed un panno umido se necessario.

Ridurli a cubetti o a fette, metterli in una padella antiaderente e far fare loro l'acqua di vegetazione. Quando sono diventati morbidi, se hanno prodotto molto liquido scolarli e farli poi asciugare su un canovaccio pulito.

Quando saranno freddi, insacchettarli e congelarli.

Durata ottimale di conservazione

6-8 mesi circa. Non oltre un anno.



ESSICAMENTO

Dopo aver pulito bene i funghi dalla terra, affettarli non troppo sottilmente, quindi stenderli su di una grata (del forno, di un essiccatore, ecc....) eventualmente mettendo sotto un foglio di carta, meglio se da forno.

Non deve mai essere usata carta da giornale, che rilascia residui tossici di inchiostro da stampa.

Invasare o inserire nel congelatore.

Durata della conservazione:

Normalmente un paio di anni se non sono attaccati dalle camole, (anche qualche anno perdendo però aroma). Per evitare le camole è possibile congelarli una volta ben seccati.



SOTT'OLIO

Per una sicura conservazione di alimenti sott'olio, è **FONDAMENTALE** che i funghi (o altre verdure) vengano bolliti con una percentuale di aceto pari al 50%. Es. : mezzo litro di aceto e mezzo litro di vino bianco o acqua. (**In caso contrario i vasetti devono essere poi sterilizzati!**). Dopo un tempo di bollitura di circa **5- 10 o 20** minuti (a seconda della grossezza e della consistenza), i funghi devono essere scolati e fatti asciugare.



**Inserirli poi in vasi
perfettamente puliti, quindi
ricoprirli di olio (meglio un
buon olio di oliva od un un
extra vergine delicato),
assicurandosi che non
rimangano parti di aria
all'interno del vaso.
Conservare i vasi in luogo
buio.**

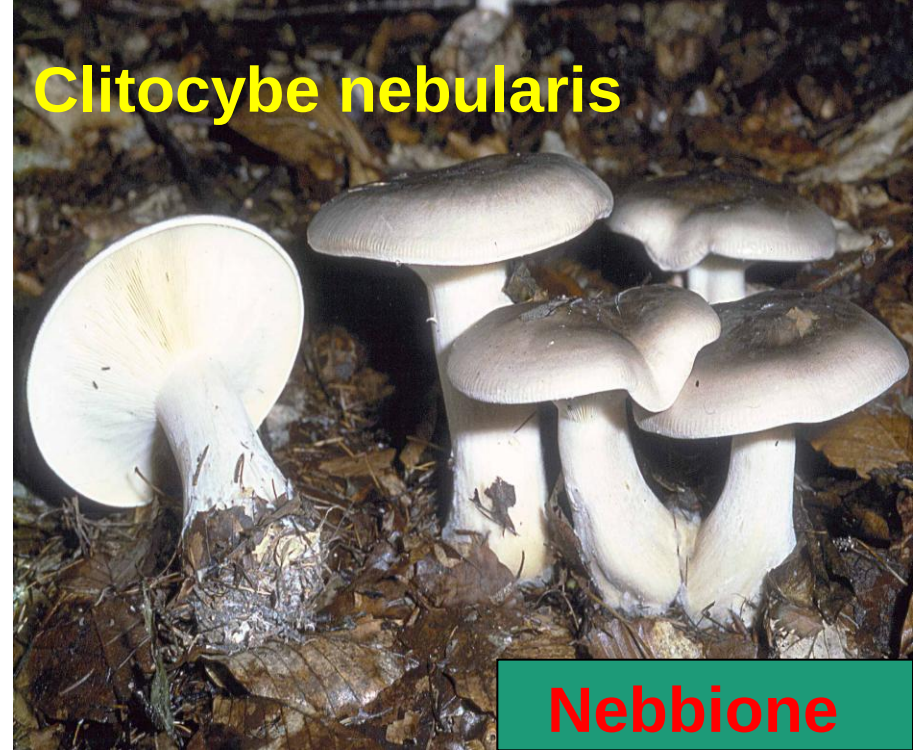
**Durata di conservazione:
due anni circa.**



PREBOLLITURA

La pre-bollitura è **NECESSARIA e FONDAMENTALE** per il consumo tranquillo di alcune specie di funghi. Accuratamente puliti ed affettati, devono essere immersi in acqua bollente e fatti bollire per **almeno** 25 minuti. Dopo averli scolati gettando l'acqua di cottura, cucinarli come desiderato o raffreddarli e congelarli. Il procedimento deve essere effettuato anche per una eventuale conservazione del fungo sott'olio.

Clitocybe nebularis



Nebbione

Armillaria mellea



Chiodino

**Questi funghi andrebbero consumati
poche volte nell'arco dell'anno.**

**Clitocybe nebularis non andrebbe
addirittura consumata!**

**Chi non l'avesse mai provata non lo faccia
e non la consigli ad altri.**

**Funghi coltivati che si possono
reperire quasi tutto l'anno**



Pleurotus cornucopiae



Pleurotus eryngii

fungo della ferula



Pleurotus ostreatus

orecchione



pioppino - piopparello

Agrocybe aegerita



**Meglio non
consumarli
crudi**

champignon

**e non
mangiarli
spesso**



Agaricus bisporus

**Ci sono i funghi che si possono
mangiare crudi, ma poche volte e
senza esagerare**

Amanita caesarea



Ovulo buono



porcini

Boletus edulis



Boletus reticulatus



Boletus pinophilus

fungo dell'inchostro



Coprinus comatus

**Alcuni richiedono una cura più
attenta in quanto contengono
sostanze termolabili che possono
dare problemi se questi funghi
vengono consumati crudi o poco
cotti.**

Morchella esculenta

spugnola

Cottura lunga o essiccazione

Lavaggio accurato

Fàree - Fèree

Neoboletus erythropus

Suillellus luridus

Cottura lunga o essiccazione

Poco adatto al congelamento



Gallinaccio - gallinella

Cantharellus cibarius



trombetta da morto

**Craterellus
cornucopioides**

essicare

Cantharellus lutescens

finferlo





pinarolo

Suillus luteus



Suillus graevillei

Asportare la pellicola del cappello che è viscida.

Consumare esemplari giovani e sodi.

albarella - betullino



Leccinum scabrum

ATTENZIONE !

Tylopilus felleus



Nei pascoli alpini



Calvatia coelata

Attenzione!



Scleroderma citrinum



Lycoperdon piriforme

PANINI SOFFICI AL LATTE CON FUNGHI E RICOTTA

Ingredienti per 19 panini al latte

19 panini al latte
680 gr misto russule
250 gr. ricotta di pecora
1 scalogno
2 uovo
latte
q.b. vino bianco
dado
sale e pepe

Pulite i funghi e tritateli grossolanamente. Tritate lo scalogno.

In una padella rosolate lo scalogno con dell'olio, unite i funghi e continuate la cottura insaporendo con del marsala e del dado.

Tagliate ai panini la calotta superiore e scavate con un cucchiaino eliminando la mollica (facendo attenzione a non bucare il fondo).

Mescolate in una terrina la ricotta con i funghi; regolate di sale e pepe.

Riempite i panini con il composto, chiudete con la calotta e passateli nelle uova sbattute con un po' di latte (regolando di sale).

Depositare i panini su una teglia ricoperta da carta forno e passateli in forno caldo a 200° per circa 15 minuti.

SPUMA DI PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

8 fette pan carrè
160 gr prosciutto cotto
400 gr mascarpone
400 gr burro
200 gr porcini secchi
q.b. brandy
sale e pepe

Far ammollare i funghi in acqua tiepida. Tagliare il prosciutto a dadini e frullarlo. Scolare e strizzare i funghi, farli saltare in padella con un poco di burro, salare e pepare. Unire mascarpone e prosciutto montare energicamente il composto, arrotolarlo nella pellicola dandogli la forma di un salame, mettere in freezer per farlo indurire.

Servire su crostini tostati

RUSSULE CON SFOGLIE DI PATATE E CIPOLLE

100 gr di russule (già fatta acqua)
200 gr di patate a fettine sottili (triangoli)
30 gr di cipolla di troppa
pepe
sale
olio

Far appassire la cipolla con olio d'oliva facendo attenzione che non colorisca troppo, unire i funghi, salare e dopo circa 10 minuti (verificare) unire le fettine di patate.

Terminare la cottura aggiungendo del pepe nero

Mettere 3 cucchiaini abbondanti di composto nel coppa-pasta rettangolare e servire guarnendo con una puntina di rosmarino.

Guarnire il piatto con gocce di aceto balsamico.

CAPPELLE DI MORCHELLE RIPIENE

Dose x4

Cappelle essiccate intere di morchelle (3-4 a testa a seconda delle dimensioni)

100g Carne di vitello passata 2 volte al tritacarne

100g Pasta di salame passata 2 volte al tritacarne

40g Morchelle (gambi e cappelli) essiccati

20g Mollica di pane

1 Uovo

½ bicchiere di Marsala

½ bicchiere di brodo

Prezzemolo, sale e pepe

Far rinvenire i funghi, quelli per il ripieno vanno tritati grossolanamente. Mescolare le carni con l'uovo, il pane rinvenuto in un po' di latte tiepido e poi strizzato, il prezzemolo, i funghi tritati sale e pepare. Se piace, si può tritare insieme anche uno spicchio di aglio.

Farcire i cappelli di morchelle con il ripieno preparato.

Mettere le cappelle preparate in una padella antiaderente con poco condimento, poggiandole inizialmente dalla parte aperta (quella del ripieno) per permettere che il contenuto venga sigillato

perfettamente; far rosolare poi le cappelle girandole spesso, bagnare con il marsala e poi con il brodo. Cuocere per almeno 30 minuti. Servire caldo

**Anche questi funghi hanno bisogno
di unalunga cottura**

A photograph of a Boletus ligniculus mushroom growing on a mossy tree stump in a forest. The mushroom has a dark, textured cap and a thick, dark stem. It is surrounded by fallen leaves, rocks, and ferns. The text "Boletus ligniculus" is overlaid in yellow at the bottom.

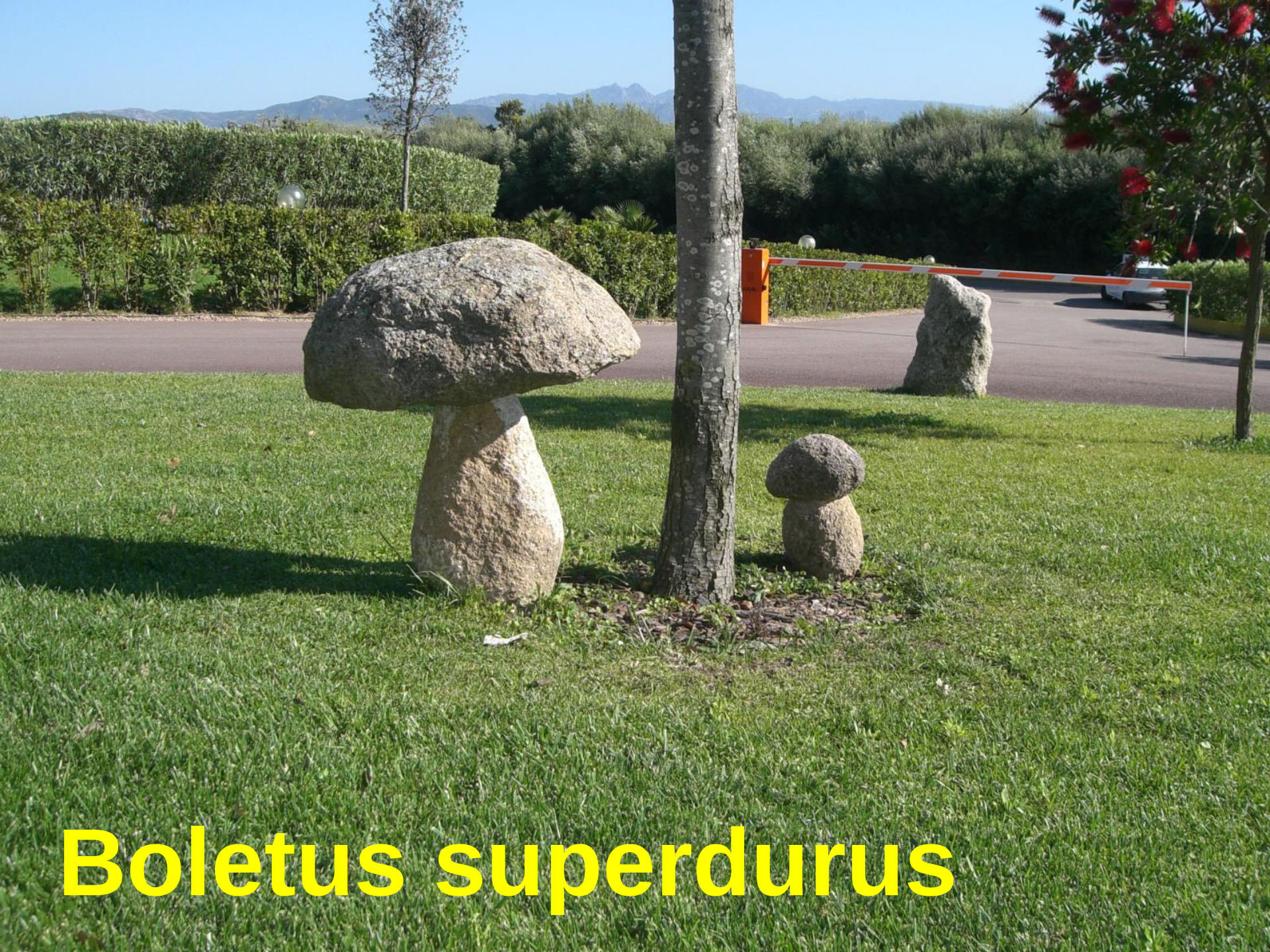
Boletus ligniculus

Boletus tornitus





Boletus scolpitus



Boletus superdurus



Leccinum “legnosum”



Boletus laevigatus



Morchella esculenta

Morchella hortensis



**Grazie per
l'attenzione e.....
mangiate i funghi
giusti !!**