



20 Settembre 2014
Castagne Funghi e Cereali

i frutti tardivi dell'estate

A Settembre la natura ci offre i funghi, le castagne i cereali ed il mais nuovo. Ecco allora che in cucina si può lasciar correre la fantasia e preparare degli ottimi piatti, completi in apporto calorico, proteico e gusto che allietano le allegre cene settembrine in cui si raccontano le esperienze estive. Il Vino ideale per la cena (o pranzo) è un bianco di ottimo spessore (erbaluce di Caluso o bianco del Collio), fresco e acqua della fonte Castello di Vallio Terme.

Menu

Antipasto

Crostini di polenta aromatizzata ai funghi cantarelli

Primo

Minestra di ceci , bietole e funghi porcini

Secondo

Mix di funghi trifolati con purea di patate e castagne

Dolce

Biscotti di farina di mais e castagne

Gelato di fichi

Le Ricette

Ingredienti

Farina di mais
Acqua
Rosmarino
Peperoncino
Aglio
Funghi cantarelli
Olio Evo

Crostini di polenta aromatizzata ai funghi cantarelli

Preparare la polenta secondo la ricetta classica (ogni famiglia ha la sua ricetta e mix di farine preferite). Ideale sarebbe preparare tre piccole polente a cui, alla fine della cottura viene mescolato ad una del peperoncino, ad un'altra il rosmarino ed alla terza il mix di rosmarino, peperoncino ed un pizzico di aglio. Lasciare raffreddare la polenta e poi affettarla con spessore di circa 2 cm.

Nel frattempo far soffriggere in oli EVO un spicchio di aglio: aggiungere i funghi cantarelli, sfumare con un poco di vino (se piace) allungare con un poco di brodo vegetale e portare a cottura (meglio se poco cotti, ma è soggettivo). Far saltare in padella unta d'olio le fette di polenta. Quando avranno una sottile crosta, mettere le fette nel piatto e coprirle con i funghi.

Ingredienti

Funghi Porcini
Brodo vegetale
Burro
Olio Evo
1 cipolla
1 spicchio di aglio
passata di pomodoro
ceci
rosmarino
bietole
pepe in grani
grana padano

Minestra di ceci e funghi porcini

Cuocere i ceci fino a quando non saranno teneri. Tamponare i funghi (se si utilizzano i secchi conservare, dopo averla filtrata l'acqua utilizzata per farli rinvenire). Scaldare in una casseruola il burro e l'olio; aggiungere la cipolla tagliata a dadini e lo spicchio d'aglio. Soffriggere per 10 min circa e poi aggiungere i funghi. Fra cuocere per alcuni minuti. Aggiungere la passata, i ceci, il rosmarino (il liquido di ammollo dei funghi) e del pepe in grani. Aggiungere il brodo vegetale (leggero) in modo da aver un composto né denso né liquido e far bollire a fuoco lento per circa 45 min. infine aggiungere la bietola tagliata a listarelle e cuocere per 5/8 minuti. Togliere il rosmarino. Regolare la densità col brodo. Regolare di sale e pepe. Versare nelle fondine con un filo di olio EVO e qualche scaglia di grana. Servire caldo.



Ingredienti

Funghi porcini
Funghi prataioli
Funghi cantarelli
aglio
Patate
Castagne
Burro
Formaggio grana
Sale
Acqua

Mix di funghi trifolati con purea di patate e castagne

Soffriggere nel burro e olio l'aglio. Aggiungere il mix di funghi, aggiungere del brodo vegetale (poco) coprire col coperchio e far cuocere a fuoco lento per 15 min. Nel frattempo far lessare in acqua salta le patate e in un'altra pentola le castagne. Sbucciare le patate e le castagne (togliere completamente le pellicine che renderebbero amaro la purea). Schiacciare le castagne e le patate in una casseruola (se più patate o più castagne è una vostra decisione, a seconda del gusto), aggiungere il burro e amalgamare (aiutandosi col brodo vegetale). Al termine aggiungere del formaggio grana. Togliere dal fuoco e amalgamare bene i componenti. Mettere sul fondo del piatto e adagiarvi sopra il mix di funghi trifolati.

Ingredienti

Farina di mais
Farina di castagne
Olio EVO
sale

Biscotti di farina di mais e castagne

Mettere tutti gli ingredienti in una terrina ed amalgamare. Bisogna ottenere un impasto coeso ma non duro. Con due cucchiari fare delle quenelle e disporle su una leccarda da forno su cui si sarà steso un foglio di carta forno. Infornare per circa 20 min in forno preriscaldato a 200°. Le quenelle devono seccarsi esternamente ma non indurirsi troppo internamente. Togliere dal forno e lasciare raffreddare.