

TUTTO FUNGHI

SUPPLEMENTO OMAGGIO DELLA DOMENICA DEL CORRIERE



**E' IL PERIODO DI MAGGIOR RACCOLTA: QUESTA ENCICLOPEDIA
AIUTERA' I CERCATORI A DISTINGUERE QUELLI TOSSICI DA QUELLI
COMESTIBILI E, FRA QUESTI, A SCEGLIERE QUELLI OTTIMI DA
QUELLI MEDIOCRI E A CUCINARLI IN QUATTORDICI MODI DIVERSI**

21/08/1948



I FUNGHI DEI NOSTRI BOSCHI

● Parlare di funghi non è facile; fotografarli, mettendo in evidenza le loro caratteristiche di forma e colore, è altrettanto difficile. Tuttavia è possibile integrare l'immagine con una sommaria descrizione. E' ciò che abbiamo fatto in questo servizio che permetterà al lettore di evitare i funghi più pericolosi. Distingueremo i funghi in tossici mortali, e poi in commestibili (ottimi, buoni e mediocri), non commestibili e tossici non mortali. Funghi se ne possono trovare tutto l'anno, anche con la neve e il gelo: tra questi il Gelone (*Pleurotus ostreatus*) del quale recentemente si è iniziata la coltivazione artificiale. Ma l'epoca in cui si trovano i funghi più saporiti va dalla primavera all'autunno. Indicheremo i funghi col loro nome latino: quando possibile sarà indicato il nome italiano, con esclusione di quello dialettale.

I funghi non sono piante, ma sono i frutti di una pianta che vive sotto terra o sugli alberi. I funghi infatti portano i semi, detti «spore». Le spore danno vita alla vera pianta che si chiama «micelio». Inoltre i funghi non si nutrono come tutte le piante appartenenti al regno vegetale, ma vivono di sostanze organiche come avviene nel regno animale. E ciò perché sono gli unici vegetali che non hanno clorofilla. Quindi i funghi debbono vivere a spese di altri organismi vivi o in decomposizione. Molti sono poi i funghi che vivono in società con le piante alle quali facilitano l'assorbimento degli ali-

menti dal terreno. In tale caso i funghi rappresentano un fattore molto importante per la vita dei boschi. Ecco perché raccogliere o peggio distruggere sconsideratamente i funghi può portare gravi danni. Molti inesperti raccoglitori distruggono in modo vandalico tutti i funghi che non conoscono. Ciò deve essere assolutamente evitato. C'è poi da smentire in modo categorico tutti i pregiudizi ritenuti validi per provare se un fungo è tossico o commestibile. Molti credono che i funghi mangiati dalle lumache siano commestibili per l'uomo. Ciò non è assolutamente vero, perché le lumache possono digerire le mortali Amanite senza danno alcuno. Altrettanto falsa è la credenza che i funghi la cui carne cambia colore al taglio siano tossici: le mortali Amanite hanno la carne bianca e tale rimane anche se tagliata. Si dice che tutti i funghi dal sapore amaro, pepato o acre siano velenosi: nessun fungo mortale ha sapore sgradevole. Anzi il *Cortinarius orellanus* (uno dei quattro funghi mortali conosciuti) ha sapore dolciastro, mentre due delle tre amanite mortali, se giovani, non hanno alcun sapore sgradevole. Vi sono invece funghi perfettamente commestibili, come la *Famigliola buona* (*Armillaria mellea*) il notissimo *Chiodino*, che, da crudo, è acre.

Assurde sono le cosiddette prove con l'aglio, il prezzemolo, l'argento che annerirebbero se uniti a funghi tossici durante la cottura. Ciò può accadere soltanto se si

tratta di funghi in stato di iniziata putrefazione; per questo è indispensabile raccogliere soltanto esemplari in buono stato di conservazione e non invasi da insetti, e cuocerli possibilmente entro 24 ore dalla raccolta. Falsa è anche la credenza che i funghi mangerecci diventino velenosi se cresciuti in vicinanza di ferri arrugginiti, o siano stati morsi dalle vipere. Per quanto riguarda la prova su cani e gatti, diremo che, oltre ad essere malvagia, è anche molto pericolosa, perché l'effetto delle tossine sugli animali può durare giorni, mentre sull'uomo è rapido.

Per finire diremo che i funghi che possono provocare la morte se ingeriti anche in minima quantità (50 grammi) sono soltanto quattro: l'*Amanita phalloides*, l'*Amanita verna*, l'*Amanita virosa* e il *Cortinarius orellanus*.

La perfetta conoscenza di questi funghi significa conoscere e quindi evitare il pericolo. Diremo fin d'ora che le tre Amanite mortali hanno le stesse caratteristiche botaniche e cioè: lamelle bianche sotto il cappello, il gambo con anello nella parte superiore e una volva che avvolge la base del gambo, sempre di colore bianco. La volva è una caratteristica delle Amanite. Pertanto è indispensabile accertarsi della sua presenza durante la raccolta. L'ottimo *Prataiolo*, quando è giovane, ha lamelle biancastre, ha il gambo e l'anello bianchi, ma non ha la volva.

Testi e foto di CARLO SERAFIN

QUESTI SONO OTTIMI



AGROCYBE CYLINDRACEA

● Questo ottimo fungo, parassita specialmente del pioppo, era conosciuto anche dai Romani. Lo si può trovare dalla primavera all'autunno in folti gruppi. Il cappello è di colore molto variabile ma sempre sul fulvo chiaro, più scuro al centro. Le lamelle biancastre diventano ocracee negli esemplari maturi. Il gambo, lungo, è più stretto in basso: ha nella parte superiore un anello carnoso persistente. La carne è bianca e non cambia colore al taglio. Ha un caratteristico odore di farina. E' consigliabile cuocere solo il cappello poiché il gambo è coriaceo.



BOLETUS EDULIS

● Questo fungo squisito per il suo profumo non può essere confuso con funghi non commestibili. In ogni modo è da dire che qualora il Porcino presentasse tracce di iniziata putrefazione, può diventare pericoloso. Si raccomanda, nella raccolta, di usare sempre cestelli e mai sacchetti di plastica. Il cappello di color bruno chiaro è un po' rugoso. I tubuli bianco-giallastri si staccano facilmente dal cappello; i pori, molto piccoli, sono bianchi negli esemplari giovani e giallo-verdastri negli esemplari adulti. La carne bianca non cambia colore e ha il profumo classico di fungo. Spunta generalmente dalla metà di giugno alla metà di ottobre.

IL VOTO: DIECI PER IL MEDICO, DIECI E LODE PER IL BUONGUSTAIO



AMANITA CAESAREA

● L'Ovulo buono, il fungo dei Cesari, ha delle caratteristiche, quando è adulto, inconfondibili: cappello rosso-arancio, lamelle gialle, gambo e anello gialli, volva bianca molto alta e ampia che avvolge la base del gambo. Quando invece il fungo spunta dal terreno si presenta come un uovo che contiene il cappello in formazione. Sezionando l'uovo si noteranno le lamelle gialle. Questa è la prova sicura che si tratta dell'Amanita caesarea. La mortale Amanita phalloides appare anch'essa a forma di uovo, un po' diverso, ma che può trarre in inganno l'inesperto. Ma la sezione dell'uovo è completamente bianca.



CALOCYBE GEORGII

● Il fungo di San Giorgio è primaverile; la sua comparsa coincide infatti con il 23 aprile festa del Santo. Tuttavia in casi molto rari lo si può trovare nel tardo autunno con particolari condizioni meteorologiche. Il cappello molto carnoso è di colore variabile dal bianco crema al grigio. Le lamelle sono bianche e bianco è il gambo corto e tozzo. La carne è bianca e ha un sapore forte di farina fresca. Cresce nei prati e ai margini dei boschi, formando ampi cerchi dove l'erba è più scura e più alta. Ciò permette all'esperto di individuare anche a distanza il luogo dove potrà fare un buon raccolto.

QUESTI SONO OTTIMI



CLITOCYBE CONNATA

● E' un fungo autunnale che ha la caratteristica di crescere in gruppi di numerosi individui uniti tra loro alla base del gambo. Nasce su residui di legno guasti e luoghi umidi. Il cappello di colore bianco-grigio ha il margine ondulato: è liscio e secco al tatto. Le lamelle sono bianche come pure il gambo. La carne bianca non muta colore e ha un tenue profumo di farina fresca, mentre il sapore è dolce. Una prova sicura sulla identità di questo fungo è molto facile: diventa azzurro se toccato da una goccia di solfato di ferro in soluzione acquosa.



COPRINUS CLAVATUS

● Questo fungo nasce dalla primavera all'autunno su terreno molto concimato. Il cappello bianco è campanulato e ornato di fibrille. Le lamelle rosate diventano scure nel fungo maturo. Il gambo, vuoto internamente, è bianco e non ha il classico anello degli altri Coprini. La carne è bianca e non ha particolare odore o sapore. Va cotto e mangiato poche ore dopo la raccolta. Volendo conservarlo per un tempo maggiore bisognerà staccare il gambo dal cappello in modo da impedire il processo di maturazione.



CLITOPILUS PRUNULUS

● Questo fungo eccellente ha una sua caratteristica: quella di essere molto friabile tanto da rendere difficile la raccolta dell'individuo intero. Vi sono funghi tossici che gli assomigliano (*Clitocybe dealbata*) ma in questi funghi il gambo è consistente, elastico e non si rompe alla torsione. Il cappello del *Prunulus* adulto è a forma di imbuto e ha il margine ripiegato all'interno. Le lamelle sono rosa pallido; il gambo è corto e bianco. La carne è bianca e molto friabile, profumata di farina fresca. Questo fungo, disseccato, aumenta il profumo ed è adatto a formare la miscela di polvere di fungo.



PSALLIOTA CAMPESTRIS

● E' il conosciutissimo Prataiolo. Un fungo saporito, che è stato troppo spesso confuso con le mortali Amanite. Infatti ne ha l'aspetto a prima vista, sennonché è assai diverso nella sua struttura. Mentre le Amanite mortali hanno sempre la volva alla base del gambo, il Prataiolo ne è privo. Inoltre mentre le Amanite hanno lamelle bianche il Prataiolo le ha rosa. Il cappello biancastro è coperto da piccole squame; le lamelle, dapprima rosee, in breve tempo dopo la raccolta diventano più scure. Il gambo bianco è munito di un anello. Infine la carne bianca diventa rosea specialmente alla base del gambo dopo aver sezionato il fungo. Ha un buon profumo e un sapore gradevole.

QUESTI SONO BUONI



AGROCYBE PRAECOX

● Un fungo primaverile di poche pretese, che nasce nei prati ben concimati e negli orti. Il suo cappello è di color paglierino, più scuro al centro; le lamelle dapprima bianche diventano marrone scuro nel fungo maturo. Il gambo è bianco leggermente ingrossato alla base e porta un anello fugace nella parte superiore. La carne è bianca e odora di farina. Cuocere solo il cappello, perché il gambo è coriaceo.



AMANITA VAGINATA

● Ha le stesse caratteristiche dell'Amanita inaurata per quanto riguarda le qualità organolettiche. È un fungo autunnale che va raccolto possibilmente molto giovane quando cioè il cappello ha la forma campanulata. Il cappello è molto variabile nel colore: grigio, bianco, nocciola. Le lamelle sono sempre bianche come il gambo che è privo di anello, ma ha la base avvolta in una volva membranosa piuttosto fragile.

**IL VOTO:
DIECI PER IL MEDICO, NOVE PER IL BUONGUSTAIO**



**AMANITA
INAURATA**

● È un fungo di discrete dimensioni: slanciato ed elegante. Cresce in autunno nei prati e nei pascoli. Il suo cappello nocciola scuro è ricoperto da squame grigie e ha il bordo striato. Le lamelle sono bianche e il gambo, senza anello, è avvolto alla base da una volva fragile ma molto evidente. La carne non ha odore e il sapore è tenue. È consigliabile cuocerlo assieme a funghi più profumati.



**ARMILLARIA
MELLEA**

● Questo fungo è un parassita delle piante che attacca alle radici. Crudo ha un sapore acre e sgradevole che perde dopo la cottura. Il cappello varia di colore secondo la pianta su cui cresce. Comunque va dal nocciola chiaro al color giallo del miele. Il gambo (non commestibile perché coriaceo) porta nella parte superiore una specie di anello detto "armilla". Le lamelle sono biancastre e tendono a diventare scure nel fungo maturo. La carne bianca ha sapore acre amarognolo. Si trova talvolta isolato ma più spesso in gruppi di numerosi individui. È un fungo autunnale che bisogna raccogliere non molto maturo. È conosciuto col nome di Famigliola buona o Chiodino.

QUESTI SONO BUONI



LEPIOTA PROCERA

● Per la sua mole e le sue caratteristiche questo fungo è inconfondibile. Conosciuto col nome di Mazza di tamburo o Bubbola maggiore, la *Lepiota procera* è raccolta volentieri dagli intenditori specialmente quando il cappello si è aperto. Infatti, scartato il gambo legnoso, il cappello della *Lepiota* viene mangiato dopo essere stato cotto al burro come una cotoletta alla milanese. Quando è giovane ha il cappello ovale rinchiuso sul gambo, proprio come una mazza da tamburo. In tale caso il cappello si cuoce trifolato. Caratteristico è l'anello che scorre sul gambo senza rompersi. Le lamelle sono biancastre e la base del gambo è bulbosa. La carne bianca diventa leggermente rosata al taglio e ha un tenue gradevole odore.



CLITOCYBE NEBULARIS

● Comincia ad apparire in novembre specialmente tra le foglie morte e bagnate dalla pioggia. Il suo profumo lo rende inconfondibile. Il cappello è molto carnoso color cenere scuro ma che diventa chiaro con la siccità. Le lamelle sono bianche come il gambo che è robusto e rigonfio alla base. La carne è bianca e ha un forte odore che ricorda quello della farina appena macinata. Il sapore è molto forte per cui si consiglia di lavarlo prima di cuocerlo. Si trova sempre in gruppi assai numerosi nei boschi di latifoglie.



CLITOCYBE GEOTROPA

● Questo fungo, che cresce nel tardo autunno specialmente nei pascoli di montagna, è praticamente inconfondibile per la sua forma e il suo profumo. Cappello e gambo sono color isabella-rosati. Il cappello ha un umbone al centro che rimane anche quando nel fungo maturo il cappello assume la forma di calice. Il gambo, robusto, è grosso alla base e stretto superiormente. La carne è bianca, non muta colore e ha un particolare profumo e un sapore dolciastro. Cresce in gruppi numerosi in cerchio e a strisce. È opportuno scartare il gambo che è fibroso.



CORTINARIUS PRAESTANS

● Quando è giovane questo stupendo fungo assomiglia a prima vista al Porcino. Tuttavia se non ha la squisitezza del Porcino è uno dei più saporiti che si possano trovare all'inizio dell'autunno. Cresce nei boschi umidi di latifoglie. Dapprima ha il cappello quasi sferico di color bruno con riflessi violacei e sulla superficie ha piccole verruche bianche. Le lamelle sono lilla pallido e diventano più scure nel fungo maturo. Il gambo è massiccio e ovoidale, bianco con una leggera sfumatura violacea nella parte superiore. La carne è biancastra leggermente lilla; non ha odore ma ha un sapore gradevole.

QUATTORDICI MODI



SALSA DI CHIODINI

(per 4 persone)

Cinque o sei gambi di funghi adulti
1/2 bicchiere di olio d'oliva
uno spicchio d'aglio
prezzemolo
sale e pepe
poco estratto di carne

● Pulire con molta cura i gambi di chiodini, tagliarli a fettine e tritarli finissimi. In un tegame, possibilmente di coccio, mettere a scaldare l'olio, unire uno spicchio d'aglio e il prezzemolo tritati, far rosolare, aggiungere i gambi di funghi.

Dopo aver lasciato insaporire per qualche minuto, si regola il sale e il pepe, si aggiunge un bicchiere d'acqua calda in cui si sarà fatto sciogliere una punta di cucchiaino di estratto di carne.

Abbassare la fiamma e continuare la cottura lentamente fino a quando il composto sarà omogeneo. La salsa così ottenuta potrà essere utilizzata per insaporire zuppe e minestre alle quali basterà aggiungerla nella quantità voluta.



TAGLIERINI ALLA LOGGIA

(per 4 persone)

400 g di taglierini all'uovo
80 g di burro
100 g di emmental
3 o 4 uova ancora semichiusi
sale e pepe

● Pulire delicatamente i funghi e lasciarli interi, perfettamente asciutti (basterà passarli con uno spazzolino). Far cuocere in abbondante acqua salata i taglierini, scolarli quando sono leggermente al dente, condirli in una pirofila con il burro e con il formaggio emmental grattugiato. Bisogna, a questo punto, mescolarli con molta cura perché tutta la pasta si impregni del ricco condimento e risulti « filante ». Spolverizzare con un poco di pepe, infine, utilizzando un tagliatartufi, coprire i taglierini con sottili lamelle di funghi. Compiuta l'operazione, passare la pirofila a gratinare leggermente in forno caldo per cinque minuti e servire.

DI CUCINARE I FUNGHI



GAMBESECCHIE CON ASPARAGI

(per 4 persone)

500 g di cappelli di funghi

350 g di asparagi verdi

1 uovo

2 bicchieri d'olio

1 limone

sale e pepe

● Pulire con molta cura i funghi, lavarli e asciugarli delicatamente con una tela, metterli infine in un recipiente al fresco. Bollire in acqua salata gli asparagi, scolarli, eliminare le parti più dure, infine schiacciarli e passarli al setaccio raccogliendo in una terrina la crema che ne uscirà. In una scodella mettere il tuorlo dell'uovo e, mescolando sempre nello stesso senso con un cucchiaino di legno, lasciarvi cadere a filo l'olio fino a montare una maionese compatta. Insaporirla con il succo di metà limone e con un po' di sale e pepe, quindi incorporarvi delicatamente la crema di asparagi.

Quando il composto sarà perfettamente amalgamato, versarlo sui funghi e servire.



PASTASCIUTTA CON OVOLI

(per 6 persone)

300 g di ovoli rossi ancora chiusi

400 g di pasta corta

20 noci fresche; uno spicchio d'aglio

50 g di parmigiano grattugiato

mollica di pane bagnata nel latte, olio d'oliva, maggiorana, sale

● Pulire e mondare i funghi, su quelli più piccoli fare un'incisione a croce senza dividerli, quelli più grandi tagliarli a metà o a quarti secondo la grandezza. Farli lessare in acqua salata per circa un quarto d'ora; scolarli e nella stessa acqua gettarci la pasta e portarla a cottura.

Contemporaneamente fare una salsa di noci, spellando i gherigli delle noci e pestandoli nel mortaio assieme alla mollica di pane, all'aglio, alla maggiorana e al formaggio e ridurre tutto ben omogeneo e mantecato, diluire con altro olio e con un cucchiaino dell'acqua della pasta. Pochi attimi prima di togliere la pasta dal fuoco, gettarci nuovamente i funghi e scolare il tutto.

Servire in piatti caldi con la salsa di noci.

QUATTORDICI MODI DI CUCINARE I FUNGHI



GAMBESECCHE AL NATURALE (per 4 persone)

500 g di funghi
80 g di burro
1/2 cipolla
dragoncello

prezzemolo
1/2 spicchio
d'aglio
sale e pepe

● Separare le teste dai gambi, pulire le une e gli altri. Tenere le teste intere e tritare invece finemente i gambi. In un tegame capace sciogliere il burro, con un trito di cipolla, mezzo spicchio d'aglio intero, un pizzico di dragoncello possibilmente fresco. Appena l'aglio ha preso colore toglierlo dal tegame, unire quindi le teste dei funghi, sale, e portarle regolarmente a cottura. A metà del procedimento, però, aggiungere i gambi tritati che serviranno per arricchire e completare l'intingolo, e mescolare per amalgamare.

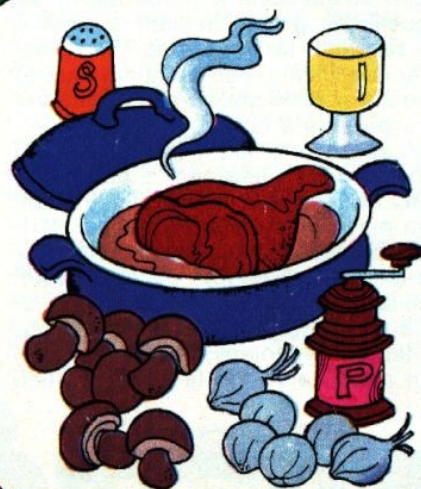


FAMIGLIOLA BUONA IN UMIDO (per 4 persone)

500 g di funghi
200 g di pomodori
pelati
1 cipolla

1/2 bicchiere di olio
40 g di burro
brodo di carne
sale e pepe

● Scaldare il burro e l'olio in un tegame, rosolarvi la cipolla tritata e i pomodori pelati, tagliati a pezzetti. Regolare sale e pepe e lasciar cuocere per qualche minuto. Unire i funghi, puliti e tagliati a pezzetti, bagnare con un mestolo di brodo di carne già caldo, coprire e lasciar cuocere adagio per mezz'ora. L'intingolo è ottimo servito con polenta fresca o con crostoni di polenta tostati al forno. In Trentino-Alto Adige si usa consumare questo piatto anche come ideale contorno a carni arrosto e a salsicce alla griglia. Vino rosso!

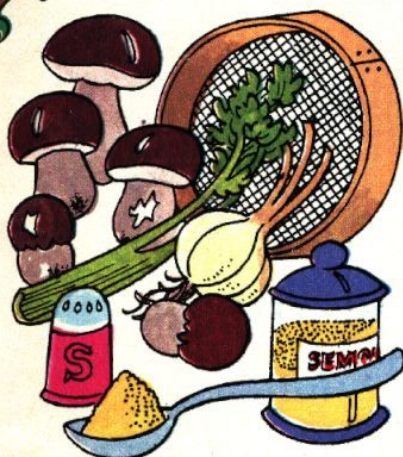


PRUGNOLI CON L'AGNELLO (per 4 persone)

1 cosciotto d'agnello
5 o 6 cipolline
1 bicchiere
di vino bianco secco

400 g di funghi
poca farina
100 g di burro
sale e pepe

● Infarinare il cosciotto d'agnello, che va scelto magro e tenero, farlo rosolare in un capace tegame nel burro aggiungendovi le cipolline tritate, sale e pepe, e irrorarlo appena ha preso colore con un bicchiere di vino bianco secco. Abbassare la fiamma e continuare la cottura a fuoco lento per 20 minuti. Aggiungere a questo punto i funghi puliti e tagliati a pezzettini e lasciarli cuocere insieme con l'agnello a recipiente coperto per altri 20 o 30 minuti. Controllare e, se la preparazione tende a prosciugarsi, aggiungere un po' di brodo.



CREMA DI FUNGHI PORCINI (per 4 persone)

500 g di funghi porcini
1 cucchiaino abbondante di semolino
1 litro di brodo di carne

60 g di burro
1 gambo di sedano
1 cipolla
1/4 di panna fresca

● Tagliare le teste dei funghi a fettine sottili e i gambi a cubetti e a fette dello spessore di circa un centimetro. I gambi vanno bolliti a parte in acqua per circa 15 minuti con l'aggiunta di un gambo di sedano e di una cipolla affettata, con poco sale. Vanno quindi scolati e passati al setaccio. Le teste dei funghi vengono invece messe in brodo di carne. Nella pentola in cui cuociono le teste dei funghi si uniscono il semolino, le verdure e i gambi passati, si mescola e si lascia a fuoco lento, coperto, per 30 minuti. Servire con crostini al burro.



INSALATA DI OVOLI ALLA PIEMONTESE

(per 4 persone)

600 g di ovoli
50 g di prezzemolo
6 filetti d'acciuga
1/2 bicchiere di olio d'oliva

2 tuorli d'uovo sodo
1 spicchio d'aglio
sale e pepe
succo di limone

● Pulire con molta cura gli ovoli, tagliarli a fettine sottilissime, disporli nei singoli piatti di ogni commensale. A parte, in un piatto fondo, mettere il prezzemolo, tritato finemente, i filetti d'acciuga lavati, puliti e schiacciati a poltiglia con una forchetta, i due tuorli sodi sminuzzati, l'olio, sale e pepe. Completare infine con il succo di un limone e con uno spicchio d'aglio intero, leggermente schiacciato. Mescolare bene i vari ingredienti, fino ad ottenere un composto omogeneo, togliere lo spicchio d'aglio e irrorare gli ovoli disposti nei piatti.



INSALATA ALL'ALBEISE

(per 4 persone)

400 g di carne cruda (filetto o fesa magrissima)
200 g di funghi ovoli
1/2 bicchiere d'olio d'oliva

succo di limone
sale e pepe
1 spicchio d'aglio
formaggio parmigiano

● La carne, che deve essere di buon manzo, va tritata o tagliata a fettine sottilissime, quindi disposta in un piatto di portata. In una scodella si battono bene insieme l'olio, il succo di limone, l'aglio tritato finissimo, il sale e il pepe. Irrorare la carne con la salsa così ottenuta e immediatamente dopo coprirla con lamelle di funghi affettate possibilmente con il tagliatartufi. Con lo stesso tagliatartufi si affetta anche sulla carne e sugli ovoli un buon pezzo di formaggio parmigiano giovane, morbido. È un finissimo antipasto piemontese.

QUATTORDICI MODI DI CUCINARE I FUNGHI



AMANITE ALL'OLIO

(per 4 persone)

**10 funghi ovoli
aceto**

**olio d'oliva
sale**

● Bisogna scegliere, per questa preparazione, esemplari giovani, ancora raccolti a uovo nel loro involucri. Pulirli molto bene, quindi mettere al fuoco una pentola con acqua leggermente salata e con un poco di aceto di vino. Appena l'acqua comincia a bollire, buttarvi i funghi e lasciarli bollire per dieci minuti. Raccoglierli dall'acqua con un mestolo bucato e deporli ad asciugare su una tela. Appena tiepidi, tagliarli a fettine e condirli con olio extra vergine e sale.



IMBUTTI FRITTI

(per 4 persone)

**500 g di funghi
1 bicchiere di olio d'oliva**

sale e pepe

● Pulire bene i funghi eliminando con cura ogni traccia di terriccio, gettarli interi in padella con l'olio già bollente e scuotere la padella stessa per qualche istante in modo da far rigirare tutti i funghi e dare una rosolatura uniforme. Togliere la padella dal fuoco e, sempre scuotendo, continuare a far saltare i funghi. Quando l'olio avrà quasi smesso di friggere, rimettere la padella al fuoco ma a fiamma bassa e terminare lentamente la cottura, per altri 20 minuti almeno.



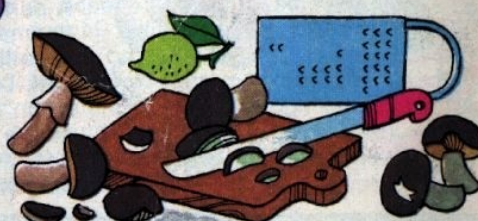
FUNGHI ALLA MILANESE

(per 4 persone)

**8 teste di porcini
2 uova - sale e pepe**

**pane grattugiato
olio e burro**

● Si prendono delle teste di funghi grossi da affettare, si affettano dello spessore di circa 1,5 cm. Le fette così ottenute si passano in uova sbattute a parte, e successivamente nel pane grattugiato esercitando su ogni fetta una leggera pressione affinché il pane aderisca meglio. Friggere con burro abbondante per pochi minuti, rivoltando due volte i funghi su ogni lato.



INSALATA DI FUNGHI

(per 4 persone)

**500 g di funghi porcini
olio**

**sale
limone**

● Pulire i funghi, possibilmente piccoli, che andranno affettati a spessore sottile, e adeguatamente conditi con olio, sale e limone. L'insalata così preparata si può servire su filetto di manzo, tagliato molto sottile e crudo, oppure su roast-beef affettato. A piacere si può passare sul piatto preparato del formaggio emmental grattugiato, e si ricava così un antipasto molto gustoso.

TUTTO FUNGHI Supplemento al Corriere anno 1948

ELENCO FUNGHI COMMESTIBILI

OTTIMI

Agrocybe cylindracea (Cycloba cylindracea)

<https://www.funghiitaliani.it/topic/16802-cycloba-cylindracea-dc-vizzini-angelini-2014/>

Boletus edulis

<https://www.funghiitaliani.it/topic/15310-boletus-edulis-bull-fr-1782/>

Amanita caesarea

<https://www.funghiitaliani.it/topic/15430-amanita-caesarea-scop-fr-pers-1801/>

Calocybe georgii (Lyophyllum gambosum - Calocybe gambosa)

<https://www.funghiitaliani.it/topic/16808-calocybe-gambosa-fr-fr-donk-1962/>

Clitocybe connata (Lyophyllum connatum)

<https://www.funghiitaliani.it/topic/16015-lyophyllum-connatum-schumacher-fr-singer-1939/>

Coprinus clavatus (Coprinus comatus var. clavatus)

<https://www.funghiitaliani.it/topic/15086-coprinus-comatus%20of-müll-fr-pers-1797/>

Clitopilus prunulus

<https://www.funghiitaliani.it/topic/15085-clitopilus-prunulus-scop-fr-quel-1871/>

Psalliota campestris (Agaricus campestris)

<https://www.funghiitaliani.it/topic/7917-agaricus-campestris-l-fr-1753/>

BUONI

Agrocybe praecox

<https://www.funghiitaliani.it/topic/10038-agrocybe%20praecox-pers-fr-fayod-1889/>

Amanita vaginata

<https://www.funghiitaliani.it/topic/15208-amanita-vaginata-bull-fr-lam-1783/>

Amanita inaurata (Amanita ceciliae)

<https://www.funghiitaliani.it/topic/15938-amanita-ceciliae-berk-broome-bas-1984/>

Armillaria mellea

<https://www.funghiitaliani.it/topic/8622-armillaria-mellea-vahl-fr%20p-kumm-1871/>

Lepiota procera (Macrolepiota procera)

<https://www.funghiitaliani.it/topic/16791-macrolepiota-procera-scop-fr-singer-1948/>

Clytocybe nebularis (Lepista nebularis)

<https://www.funghiitaliani.it/topic/15281-clitocybe-nebularis-batsch-fr-kummer-1871%20A0/>

Clytocybe geotropa (Infundibulicybe geotropa)

<https://www.funghiitaliani.it/topic/15436-infundibulicybe-geotropa-bull-fr-harmaja-2003/>

Cortinarius praestans

<https://www.funghiitaliani.it/topic/15344-cortinarius-praestans-cordier-gillet-1876/>

