

Funghi trifolati

Categoria: Portate - Verdure e Contorni



Informazioni Generali

 **Preparazione:** 15 min

 **Cottura:** 20 min

 **Dosi per:** 4 persone

 **Costo:**

 **Difficoltà:** Bassa

I **funghi misti trifolati** fanno parte della tradizione culinaria della regione *Piemonte*, e rappresentano un contorno molto semplice da preparare, molto gustoso, delicato e leggero che si può abbinare a diversi piatti e portate.

In effetti definire i funghi trifolati un contorno è un po' riduttivo in quanto questo piatto è molto versatile e si può adattare a diversi usi: può diventare un ottimo condimento per un risotto, si può accostare alla cacciagione, alla polenta, al pesce o ancora, può far parte di un piatto unico a base di verdure.

In ogni caso, la ricetta dei funghi trifolati è quella che dà maggiore risalto al sapore e al gusto dei funghi; è proprio per questo che viene così tanto proposta e utilizzata nella preparazione di numerosi altri piatti.



Ingredienti

» Aglio 1 spicchio	» Olio 4 cucchiari
» Burro 20 gr	» Prezzemolo in abbondanza
» Funghi misti 600 gr	

Preparazione



Per prima cosa pulite i funghi raschiandoli e strofinandoli con uno straccio umido (1), tagliate a fette sottili i porcini (2) e nel frattempo fate scaldare in una padella antiaderente larga il burro con l'olio e gli spicchi di aglio tagliati a metà (3).



Una volta puliti i porcini (che hanno una carne più compatta e spessa degli altri funghi), versateli nella padella (4) mescolando delicatamente; tagliate anche i funghi pleurotus (o orecchioni) (5) e gli champignons (6).



Unite nella pentola tutti i funghi lasciando interi i chiodini (7); cuocete qualche minuto a fuoco vivace e mescolando sempre molto delicatamente (8) per evitare che i funghi si rompano in cottura.

Quindi salate secondo i vostri gusti e aggiungete il prezzemolo finemente tritato (9), lasciando il tutto sul fuoco a fiamma bassa per ancora 5 minuti.

Togliete dal fuoco e servite i funghi trifolati caldi o freddi a seconda dell'uso che ne dovete fare.

Consiglio

Se non avete a disposizione dei funghi porcini potete tranquillamente utilizzare degli *ovuli*, dei *galletti*, degli *champignon* o ancora fare un misto.

Se volete conservare i vostri funghi trifolati per altre preparazioni allora ricordatevi di lasciare la cottura a metà senza aggiungere quindi il prezzemolo e il sale: quando sarà il momento di usarli allora completerete la cottura aggiungendo sale e prezzemolo.

Curiosità

Secondo la tradizione Piemontese i funghi trifolati andrebbero cucinati in un tegame apposito in terracotta per mantenere ancora di più l'aroma e il gusto dei funghi.