

09 Settembre 2020

## Funghi porcini disidratati e sott'olio: il sapore del bosco sulla tavola

I funghi porcini sono una tradizione più che mai viva: in Veneto, dall'aperitivo ai secondi piatti, sono gli indiscussi protagonisti



Veneto

Che siano freschi, disidratati o sott'olio, i **funghi porcini** sono un'eccellenza dal gusto unico e raffinato, protagonisti, in autunno ma non solo, di numerose ricette. In **Veneto** ? uno dei maggiori produttori in Italia ? la tradizione è più che mai viva, e non esiste tavola, a casa o al ristorante, che non li celebri.

Il **?frutto della pianta invisibile?**, come si suole chiamarlo, è ben più che un semplice alimento: è un prodotto la cui ricerca, cura e cucina attira ancora oggi tantissimi, da ogni parte d'Italia. Un ?culto?, quello dei funghi, che non accenna a perdere forza né seguaci, ma che, al contrario, coinvolge sempre di più. In Veneto, una delle zone che più richiama gli appassionati ? celebre per la sua grande varietà ? è quella tra le alture **San Zeno di Montagna** e il **Monte Baldo**.

Per chi non si accontenta di gustarli freschi e di stagione, la **disidratazione** del fungo porcino è l'alternativa più pratica per poter godere del suo gusto in ogni periodo dell'anno. Freschi sono infatti facilmente deperibili, una volta raccolti, e devono essere cucinati in tempi brevi se si vuole beneficiare della loro freschezza. Il vantaggio dei **funghi porcini essiccati**, invece, è che si conservano a lungo, pur mantenendo nel tempo tutte le loro proprietà. Una volta secchi, per farli rivenire, non necessitano di lunghe preparazioni, ma basta lasciarli immersi in un po' d'acqua calda (non bollente), per venti o trenta minuti. In questo modo i funghi trattengono **profumo, consistenza e sapore** come se fossero appena stati essiccati. Terminata la fase di ammollo, si passa al risciacquo ? dopodiché, dopo averli strizzati un poco, liberati dall'acqua in eccesso, sono pronti per essere cucinati.

I funghi porcini secchi sono un'ottima base per preparare **soffritti** e **primi piatti**, tra cui il **risotto**, ma si rivelano perfetti anche per sperimentare salse d'accompagnamento e **sughi** per seconde portate a base di carne e cacciagione. I sughi a base di funghi porcini secchi vanno ad esempio molto d'accordo con le **fettuccine**

o con i **rigatoni**. Ma perché non godere appieno del loro sapore e provare, quindi, un contorno a base di **funghi trifolati**?

Se invece non si vuole rinunciare al sapore dei funghi freschi anche fuori stagione, la scelta non può che ricadere sui **funghi porcini sott'olio**. Con questo metodo di conservazione si riesce infatti a **preservare il sapore e il profumo** dei funghi porcini anche nei mesi successivi alla raccolta. Antipasto irrinunciabile nelle stagioni più fredde, sono perfetti anche per un **aperitivo**, su una bruschetta, in compagnia di un calice di rosso fermo, o come **finger food**. Dai funghi porcini sott'olio si possono ricavare anche ottime soluzioni per primi piatti, mischiandoli con altri freschi o essiccati o, in alternativa, per caratterizzare un'insalata invernale.

#### **Potrebbe interessarti anche**

Il risotto ai topinambur e funghi porcini [1]

Quinoa ai funghi porcini [2]

---

#### **Links**

[1] <http://territori.coop.it/ricette/il-risotto-ai-topinambur-e-funghi-porcini>

[2] <http://territori.coop.it/ricette/quinoa-ai-funghi-porcini>