



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTA DINI - SEBRATE

PRIMI PIATTI

Penne al forno con laccaria ametistina

NARRIAMO LE
NOSTRE CENE

CETTE FRA PRATI E BOSCHI

INGREDIENTI:

500 g di Laccaria amethystina senza gambo.

600 g di penne rigate.

1/2 kg di pomodori pelati.

70 g di speck tagliato a quadretti.

2 spicchi di aglio.

Un pugno di funghi secchi.

1 mestolo di brodo di carne.

Olio extravergine d'oliva.

Un pizzico di coriandolo in polvere.

200 ml di panna fresca.

Abbondante formaggio grana grattugiato.

Sale.

PREPARAZIONE

Soffriggete l'aglio e l'olio in una casseruola. Lasciate intiepidire, poi unite i funghi e lo speck. Salate. Quando è evaporata l'acqua dei funghi, unite i pomodori. A parte avrete fatto rinvenire i funghi secchi in acqua tiepida, dopo averli sciacquati sotto acqua fredda corrente. Spezzettateli e mettete anche questi in casseruola insieme all'acqua di ripresa. Cuocete a lungo aggiungendo, se necessario, il brodo.

Gettate le penne in acqua bollente salata e portatele a cottura. Scolatele bene e conditele con il sugo ed il grana. Mettete il tutto in una teglia leggermente imburata e cospargete la superficie di panna. Passate in forno a 180° per una lenta gratinatura.

EDIZIONE
IDEA NATURA
MILANO