ANTIPASTI E INTERMEZZI

Cavourrina rigonfia di cantarelli

INGREDIENTI:

6 cavourrine o rosette di pane (michettina milanese).
300 g di finferli (Cantharellus cibarius).
300 g di cantarelli misti (*C*antharellus lutescens, tubaeformis, cinereus, melanoxeros, Craterellus cor nucopioides).
2 spicchi d'aglio.
1 cipolla bionda.
Le foglioline di qualche rametto di santoreggia.
Le foglie di 1 rametto di rosmarino.
Una foglia di salvia.
1 mazzetto di timo fresco.
1 rametto di dragoncello.
1 ciuffo di prezzemolo.
1 ciuffo di cerfoglio.
1 mazzetto di erba cipollina.
1 dl di panna fresca.
50 g di burro.
Una tazza di brodo di carne molto ristretto.
Sale.
Pepe nero.

PREPARAZIONE

In un tegame sciogliete il burro, unite la cipolla, la santoreggia, il rosmarino, il timo, la salvia e l'aglio tritati finemente. Soffriggete per qualche minuto e poi lasciate intiepidire, quindi aggiungete i funghi con la giusta dose di sale e rimettete sul fuoco finché non è evaporata quasi tutta l'acqua di vegetazione. Aggiungete allora la panna e proseguite la cottura per una decina di minuti (finché la salsa non tende a diventare color crema carico). Togliete allora i funghi con uno schiumatore e unite alla salsa il brodo e il pepe, lasciandola sul fuoco finché non si addensa. Nel frattempo togliete "il cappellino" alle cavourrine, svuotatele dell'eventuale mollica in eccesso e farcitele con i funghi. Rimettete i cappellini e passatele in forno per qualche minuto. Togliete la salsa dal fuoco e aromatizzatela con l'erba cipollina sforbiciata e le restanti erbe tritate. Aggiustatela di sale. Servite la cavourrina caldissima abbondantemente irrorata con la salsa.

NARRIAMO LE NOSTRE CENE
TRA PRATI E BOSCHI
EDIZIONE IDEA NATURA MILANO