



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTA DINI - SEBRATE

ANTIPASTI E INTERMEZZI

Trombette da morto e invidia

NARRIAMO LE
NOSTRE CENE

RICETTE FRA PRATI E BOSCHI

INGREDIENTI:

700 g di indivia belga dalla quale avremo eliminato le prime foglie.

60 g di burro.

il succo di 2 limoni.

2 scalogni.

500 g di trombette da morto (*Craterellus cornucopioides*).

150 g di panna fresca.

Sale.

Pepe nero.

Noce moscata.

PREPARAZIONE

Con un coltellino togliete il cuore (troppo amaro) dai cespi di indivia; lavateli, asciugateli e tagliateli in due per la lunghezza. In una padella fondete circa la metà del burro, aggiungete l'indivia, bagnate con metà del succo di limone e cuocete a fuoco basso per circa 8 minuti. Tritate gli scalogni e fateli appassire a fuoco lento con il rimanente burro in un'altra padella. Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire. Immergete i funghi per 10 minuti in acqua fredda e bicarbonato, sciacquateli ripetutamente sotto acqua corrente, lasciateli scolare bene. Tagliateli per il lungo in 2, uniteli allo scalogno con il restante succo di limone, salate e cuocete sino ad evaporazione dell'acqua di vegetazione. Aggiungete le indivie e la panna, aggiustate di sale, pepe e noce moscata, mescolate accuratamente e cuocete rimastando sino a che la salsa si sarà ben ridotta. Togliete dal fuoco e servite ben caldo.

EDIZIONE
IDEA NATURA
MILANO