



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEBRATE

PRIMI PIATTI

Minestra di steccherini, patate e borlotti

INGREDIENTI:

- 500 g di steccherini gialli (*Hydnum repandum*).
- 600 g di patate.
- 300 g di fagioli borlotti secchi.
- Qualche ala di gallina.
- 1 ginocchio di manzo.
- 2 cipolle.
- 1 carota.
- 1 costa di sedano.
- 10 bacche di ginepro.
- 1 chiodo di garofano.
- 1 mazzetto di timo fresco.
- 2 spicchi d'aglio.
- Olio extravergine d'oliva.
- Pepe nero.
- Sale.

PREPARAZIONE

Il giorno prima mettete a bagno i fagioli in acqua fredda. Trifolate gli steccherini come da ricetta in "Preparazioni di base". Cuocete i fagioli in acqua poco salata a fuoco molto basso. Preparate un brodo con le ali di gallina, il ginocchio, le spezie e le verdure (tenendo da parte una cipolla). Fatelo restringere e poi allungatelo con l'acqua di cottura dei fagioli. In una pentola alta fate ammorbidire una cipolla tritata con un po' d'olio, poi aggiungete le patate a dadini e fatele insaporire. Versate sulle patate il brodo e portatele a cottura. Unite allora i fagioli e gli steccherini e cuocete ancora per 10 minuti, poi aggiustate di sale, profumate con le foglioline di timo, pepate e servite col classico filo d'olio.

EDIZIONE
IDEA NATURA
MILANO