



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTA DINI - SEBRATE

SECONDI PIATTI DI CARNE

NARRIAMO LE NOSTRE CENE

Tonco de pontesel ai tricolomi

INGREDIENTI:

- 250 g di polpa di manzo.
- 250 g di lonza di maiale.
- 250 g di salsiccia fresca (luganega di Monza) sbriciolata.
- Brodo di carne.
- 600 g di funghi tricolomi (*Tricholoma portentosum*, *columbetta*, *equestre*, *terreum* etc.).
- 2 spicchi d'aglio.
- 1 mazzetto aromatico costituito da un rametto di rosmarino, un rametto di salvia, due foglie di alloro, 4 gambi di prezzemolo.
- 2 cucchiaini di farina bianca tostata leggermente e successivamente setacciata.
- 100 g di burro.
- 1/4 di l di vino bianco secco.
- Sale.

PREPARAZIONE

Tagliate a cubetti le carni. Soffriggete 80 g di burro con l'aglio e rosolatevi le carni, togliete l'aglio, unite il mazzetto di erbe, bagnate con il vino, salate leggermente e lasciate cuocere per circa un'ora, tenendo a fuoco basso e il tegame coperto. Di tanto in tanto mescolate aggiungendo, se necessario, brodo caldo. A parte soffriggete la salsiccia con il restante burro, fate intiepidire, unite i funghi tagliati in spicchi, salate appena appena, rimettete sul fuoco e lasciate evaporare la loro acqua di vegetazione. Aggiungete ai funghi la farina tostata e legate bene mescolando accuratamente. Togliete la carne dal fuoco. Eliminate il mazzetto di odori, incorporatevi funghi con la salsiccia e passate in forno a 180° per circa mezz'ora.

EDIZIONE
IDEA NATURA
MILANO