

“Tagliatelle” di frittata ai funghi...e premio!



Andar per boschi a caccia di funghi...quanto mi piacerebbe se solo ne avessi la possibilità!

L'unica volta che mi è capitato (non andar per boschi, ma trovare funghi!) ero poco più che bambina, in vacanza in Liguria dai miei zii ma ancora lo ricordo come se fosse l'altro ieri.

Il programma della giornata in verità non era “caccia ai funghi” ma piuttosto ai frutti di bosco, con l'idea di farne una golosa marmellata e della grappa ai mirtilli e invece tornammo a casa con un cesto pieno di porcini e gallinacci, ma di more, mirtilli e lamponi...neanche l'ombra.

Tutto sommato non andò poi così male, non vi pare?!?!?!?

Se ci ripenso, sorrido ancora alla faccia di mia zia quando la chiamai dicendole “guarda un po' qui!” indicando un porcino enorme (ma non sapevo che fosse un porcino!!!!) e lei, con gli occhi sbarrati...”ferma, ferma, ferma...non lo toccare!!!!” E si precipitò a raccoglierglielo con una delicatezza e una cura che sembrava fosse la cosa più preziosa del mondo.

Oggi, champignon a parte, mi accontento (ahimè) dei funghi surgelati e solo raramente un porcino fresco, quando quasi per sbaglio mi imbatto in uno italiano, visto che la quasi totalità dei funghi in giro qui sui banchi degli ortolani è di provenienza Bulgaria-Romania (e non me ne vogliate, mi rifiuto di acquistarli...come le cipolle dello SryLanka!!!!).

Anche per questa ricetta il bottino di funghi proviene dal banco -20°C della Coop ma il risultato è stato lo stesso molto apprezzato...per fortuna.

“Tagliatelle” di frittata ai funghi

Print

Prep time

30 mins

Cook time

25 mins

Total time

55 mins

Per 2-3 persone

Author: Federica

Recipe type: Secondi piatti

Serves: 2-3

Ingredienti

- 4 uova
- 300 gr di funghi misti (surgelati! ma se avete la fortuna di trovarli freschi...)
- qualche porcino secco
- abbondante parmigiano grattugiato (circa 50 gr)
- 1 spicchio d'aglio
- prezzemolo
- maggiorana
- rosmarino
- curry
- olio evo
- sale

Procedimento

1. In un'ampia padella rosolare lo spicchi d'aglio schiacciato con un paio di cucchiaini di olio, maggiorana e rosmarino tritati finemente.
2. Aggiungere i funghi ancora surgelati e i porcini secchi (rinvenuti in acqua tiepida e tritati), lasciarli insaporire a fiamma vivace per un paio di minuti, spolverare con il curry e continuare la cottura a fiamma media fino a che l'acqua risulterà evaporata.
3. Alla fine regolare di sale, eliminare lo spicchio d'aglio, profumare con il prezzemolo tritato finemente e aggiungere a piacere una nota di peperoncino (io

sì!!!!).

4. In una ciotola sbattere le uova con un pizzico di sale e la metà del parmigiano.
5. Cuocere 2 frittate in un'ampia padella (in modo che non risultino troppo spesse) rigirandole a metà cottura.
6. Quando le frittate saranno tiepide, tagliarle a striscioline di circa $\frac{1}{2}$ cm o poco più.
7. Condire le "tagliatelle" con i funghi e il loro sugo di cottura, trasferirle in una pirofila leggermente imburrata, spolverarle con il parmigiano rimasto e passarle 5 minuti a gratinare in forno caldo a 220°C sotto il grill.
8. Servire subito.



A.A.A. Funghi cercasi... una raccolta perfetta per l'occasione!!!

Approfitto di questa ricetta per ringraziare Solidea & Ale che hanno voluto farmi dono di questi due premi...



...grazie ragazze, li conserverò come preziosi portafortuna!