

Funghi porcini ricette di primi

Autore: francesca

Data: 12 Novembre 2011



Tra gli ingredienti che l'[autunno](#) ci regala i funghi sono sempre i più graditi. Ecco alcune ricette di [primi piatti](#) tradizionali a base di funghi porcini, la varietà di funghi considerata più pregiata e versatile.

Penne alla boscaiola

Ingredienti

- 400 g di penne rigate
- 100 g di pancetta a dadini
- 400 g di funghi porcini freschi
- 30 g di burro
- 1 bicchiere di panna da cucina
- $\frac{1}{2}$ cipolla
- 50 g di parmigiano grattugiato
- prezzemolo

- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe nero

Preparazione

1. Pulite i funghi eliminando la parte bassa del gambo (quella sporca di terra) e strofinandoli delicatamente con un panno umido su tutta la superficie, quindi tagliateli a fette o a pezzetti a seconda delle dimensioni.
2. Mettete sul fuoco un tegame con l'olio, il burro e la cipolla tagliata a grossi tocchi e, non appena inizia a sfrigolare, aggiungete la pancetta. Dopo qualche minuto, quando il soffritto avrà iniziato a dorarsi, aggiungete i funghi, il sale e lasciate cuocere a fuoco lento per almeno 15 minuti.
3. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata.
4. Scolatela controllando che sia al dente e buttatela nel tegame con i funghi, mescolate e aggiungete la panna ed il parmigiano per rendere il sugo più cremoso.
5. Servite in un piatto da portata spolverando le penne con altro parmigiano, il prezzemolo tritato e il pepe nero.

Idee e varianti

Un'idea sfiziosa può essere quella di aggiungere dello zafferano alla pasta. Basterà aggiungere al soffritto una o due bustine di zafferano precedentemente sciolte in un paio di cucchiaini d'acqua.

Risotto ai porcini

Ingredienti

- 300 g di riso Arborio
- 400 g di funghi porcini freschi
- 80 g di burro
- 2 spicchi di aglio
- vino bianco secco
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- brodo vegetale
- formaggio grattugiato
- sale

Preparazione

1. Pulite i funghi eliminando la parte bassa del gambo (quella sporca di terra) e strofinandoli delicatamente con un panno umido su tutta la superficie, quindi tagliateli a fette o a pezzetti a seconda delle dimensioni.
2. In un tegame fate fondere metà del burro facendovi dorare 2 spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati.
3. Togliete l'aglio e versate i funghi, salateli e lasciateli insaporire, quindi unite il riso.
4. Fate tostare il riso mescolando bene quindi sfumate con mezzo bicchiere di vino e, quando sarà completamente evaporato, aggiungete un primo mestolo di brodo caldo.
5. Mescolate e portate il riso a cottura, unendo a mano a mano altro brodo quando il precedente sarà stato del tutto assorbito.
6. Togliete dal fuoco, regolate di sale e mantecate il riso con il burro restante e 2 cucchiaini di formaggio grattugiato.

Crespelle ai funghi porcini

Ingredienti

- 1 uovo
- 150 ml di latte
- 100 g di farina
- 200 ml di besciamella
- 500 g di funghi porcini
- 200 g di formaggio tipo asiago
- 30 g di parmigiano
- 1 spicchio di aglio
- 1 noce di burro
- olio
- sale

Preparazione

1. In una terrina sbattete le uova con il latte e un pizzico di sale. Aggiungete la farina e incorporatela mescolando con la frusta per non creare grumi.
2. Riscaldete una padella antiaderente unta con un po' di burro, versate un mestolo di pastella e stendetela su tutta la superficie della padella.
3. Cuocete la crespella da entrambi i lati per un paio di minuti, mettetela a raffreddare su un piatto e ripetete l'operazione fino all'esaurimento dell'impasto.
4. Pulite i funghi eliminando la parte bassa del gambo (quella sporca di terra) e strofinandoli delicatamente con un panno umido su tutta la superficie, quindi tagliateli a fette o a pezzetti a seconda delle dimensioni.
5. Preparate i funghi facendoli saltare in padella con uno spicchio d'aglio e un po' d'olio.
6. con uno strato di besciamella e Disponete un cucchiaino di funghi al centro di ogni crespella e una fettina di formaggio asiago.
7. Richiudete ogni crespella arrotolandola su se stessa e posizionatele in una pirofila imburrata e cosparsa di uno strato di besciamella.
8. Cospargete le crespelle ai funghi con la restante besciamella e spolverizzate il tutto con del formaggio grattugiato.
9. Infornare a 180° e cuocere le crespelle per 20 minuti circa o finché non si saranno gratinate in superficie.

Tagliatelle ai porcini

Ingredienti

- 400 g di tagliatelle
- 400g di funghi porcini
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperoncino secco (facoltativo)
- prezzemolo tritato
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

Preparazione

1. Pulite i funghi eliminando la parte bassa del gambo (quella sporca di terra) e strofinandoli delicatamente con un panno umido su tutta la superficie, quindi tagliateli a fette o a pezzetti a seconda delle dimensioni.

2. In una padella fate friggere a fuoco alto l'aglio con due cucchiaini d'olio, il peperoncino intero e i funghi, rigirando gli ingredienti di tanto in tanto.
 3. Trascorsi 15 minuti aggiungete sale e pepe, eliminate l'aglio e il peperoncino.
 4. Cuocete le tagliatelle in abbondante acqua salata e, una volta scolate, fatele saltare in padella insieme ai funghi.
 5. Aggiungete il prezzemolo tritato.
-

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/funghi-porcini-ricette-di-primi/>

Generato il 20/04/2025