Risotto
con funghi chiodini

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- 320 g di riso Carnaroli
- 300 g di funghi chiodini
- 1 cipolla bianca piccola
- 50 g di burro
- 1 l di brodo vegetale
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi d'aglio
- 50 g di parmigiano reggiano grattugiato
- prezzemolo
- sale
- pepe

Scaldate metà del burro in una casseruola e appassite a fuoco lento la cipolla affettata sottilmente. Versate il riso e lasciatelo tostare per un minuto circa, mescolando di continuo. Aggiungete quindi un mestolo di brodo bollente, mescolate e continuate a cuocere aggiungendo altro brodo via via che viene assorbito. Nel frattempo, mondate i funghi avendo cura di eliminare la parte finale e terrosa del gambo, versateli in una padella con l'olio e l'aglio schiacciato e cuocete per cinque minuti a fuoco medio. A metà cottura salate, comtinuate a cuocere versando altro brodo caldo e, in ultimo, completate con pepe e prezzemolo tritato. Qualche minuto prima che il riso termini la sua cottura unite i chiodini pronti, tenendone da parte una manciata per la guarnizione finale. A cottura ultimata, aggiungete il parmigiano e il restante burro, mescolate e fate riposare il risotto coperto per due minuti prima di servirlo. Servite, quindi, il risotto ben caldo in quattro piatti individuali e guarnite con i funghi tenuti da parte.

L'OLIO
Per esaltare la struttura delicata di questo piatto abbiamo scelto un olio extravergine di oliva dal fruttato leggero, dalle componenti amare e piccanti perfettamente in equilibrio tra loro. Un tocco armonico che sposa perfettamente, senza prevaricarlo, il gusto raffinato del risotto. Il Leccino dell'azienda Comincioli, situata nella rinomata regione olivicola del Lago di Garda, è un olio monovarietale ottenuto mediante sistema di denocciolatura, un procedimento che ne rende ancora più amabile la già raffinata struttura, tipica degli oli della zona. All'olfatto regala sentori vegetali e note dolci di banana, mela verde ed erbe aromatiche.
Azienda Agricola Comincioli - www.comincioli.it

IL VINO
Di felice accompagno un vino bianco morbido e fresco, di giusta sapidità, come il Trentino Chardonnay D.O.C 2008 di Cantine Monfort, Lavis (Tn). www.cantinemonfort.it

COME CONSERVARE I FUNGHI CHIODINI SOTT'OLIO

Dopo aver pulito e lavato i funghi, ½ kg circa, scottateli in una pentola con acqua, aceto e vino bianco in parti uguali, per circa dieci minuti. Scolateli e lasciateli raffreddare sopra un canovaccio, quindi poneteli in vasetti sterilizzati alternadoli in strati ad aglio, grani di pepe o peperoncino in pezzi e sale. Infine, ricopriteli di olio extravergine di oliva, chiudete con cura e conservateli in un luogo fresco.

Tagliatelle
ai funghi dell'olmo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 g di funghi dell'olmo
- 5 rametti di prezzemolo
- 5 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 100 ml di vino bianco secco
- 1 spicchio d'aglio
- 320 g di tagliatelle all'uovo
- sale
- pepe

Mondate i funghi, scartando i gambi e tagliateli a pezzetti. Lavate e tritate il prezzemolo, ponetelo in una padella con l'olio e fateci rosolare l'aglio. A questo punto unite i funghi, sfumate a fiamma alta con il vino, poi coprite e proseguite la cottura a fiamma moderata per circa 15 minuti, avendo cura di mescolare di tanto in tanto. Qualche minuto prima che il condimento sia pronto lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata e, prima di scolarle, versate un po' di quest'ultima nella padella del condimento; quindi scolate e saltate la pasta nella padella dei funghi a fiamma vivace. Servite aggiungendo altro prezzemolo tritato, pepe e un filo di olio.

COME PULIRE I FUNGHI

È importante anzitutto eliminare la parte terrosa del fungo e togliere ogni impurità, servendosi di un coltellino e di una spazzola morbida. Detto questo, è bene sottolineare che i funghi non andrebbero mai lavati sotto l'acqua corrente e tantomeno tenuti in ammollo. La soluzione ideale è quella di pulirli con un panno umido; se si tratta però di funghi con le lamelle, possiamo immergerli brevemente in acqua e asciugarli delicatamente con un canovaccio.

L'OLIO

Un piatto dalla struttura leggera, arricchita dall'aromaticità dell'aglio, si abbina ad un olio dal fruttato medio e dalle stimolanti percezioni di amaro e piccante. L'Antico Frantoio Intini, evoluta e acclamata realtà olivicola della Murgia barese, propone l'olio extravergine "Affiorato": un blend di olive di varietà Olivastra, Coratina e Provenzale prodotte e raccolte a mano sulle colline di Alberobello e della Capitanata, nato dall'antica tradizione contadina di raccogliere a mano l'olio che affiorava naturalmente dalla pasta di olive appena macinata. Al naso ricorda profumi vegetali di erba falciata, cicoria e foglia di pomodoro. Al palato è vivace ed energico.
Antico Frantoio Oleario Intini - www.oliointini.it

IL VINO

Ideale un vino morbido al palato e dal profumo fruttato, qual è il Gavi "Bruno Broglia" 2007, ottenuto da uvaggio Cortese del Comune di Gavi (Al) 100%. www.broglia.it

Costolette
di agnello con le morchette

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- 250 g di morchelle
- 1 spicchio d'aglio
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 4 costolette di agnello
- 2 foglie di salvia
- 3 o 4 cucchiai di vino bianco secco
- 1 ciuffo di erba cipollina
- sale
- pepe

Pulite le morchelle con cura, facendo attenzione agli eventuali residui di terra negli alveoli del cappello. Sbollentatele per 2 o 3 minuti in acqua salata, scolatele e tagliatele a pezzetti, quindi versatele in una padella con l'aglio schiacciato e l'olio. Lasciatele rosolare qualche minuto, poi sistemate le costolette nella padella, unite la salvia e fatele rosolare su ambo i lati. Sfumate con il vino e portate a cottura la carne e i funghi per circa 10 minuti a fiamma bassa. Alla fine, eliminate l'aglio, salate e pepate. Sistemate le costolette su un piatto di portata, nappatele con il fondo di cottura, quindi guarnitele con qualche filo di erba cipollina e servite subito.

L'OLIO
Ideale per questo piatto decisamente saporito un olio dalla struttura altrettanto importante, certamente un extravergine di oliva dal fruttato intenso, come il "Primo" DOP Monti Iblei del celebre Frantoio Cutrera, nell'area sud-orientale della Sicilia. Un olio monovarietale (100% Tonda Iblea) dal gusto deciso e avvolgente, con persistenti richiami erbacei. All'olfatto rivela uno spiccato bouquet, richiama il pomodoro verde e sentori di erbe fresche aromatiche, mentre al palato rivela leggeri toni di carciofo su un armonioso fondo di amaro e piccante.
Frantoi Cutrera - www.frantoicutrera.it

IL VINO
Perfetto un rosso elegante e ben strutturato, ricco di tannini vivaci, quale il Planeta Nero d'Avola "Santa Cecilia" 2007, Menfi (Ag). www.planeta.it

CURIOSITÀ

Le Morchelle presentano una componente tossica termolabile, pertanto necessitano di essere prebollite o essiccate prima di ogni ricetta. Vanno lavate intere e, se piccole, anche cucinate.
Funghi molto preziosi, in particolare quelli con cappello ovale, bruno o nerastro, sono ottimi da mangiare ben cotti con pasta, uova, pesci e cacciagioni di pelo.