

Funghi con il burro all'aglio



Tempo
20 minuti



Porzioni
2

Ingredienti

250g Funghi misti ticinesi Bio
1 cucchiaio di olio di oliva
1 mazzetto di prezzemolo
30g di burro
3 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di spezie a scelta

Istruzioni

In una padella mettete l'olio evo e il burro e fate scaldare a fuoco basso fino a che il burro non sia sciolto.

Unite i funghi misti, il trito d'aglio e le spezie.

Mescolate e fate a cuocere a fiamma vivace senza coperchio finché i funghi non sono leggermente dorati, ci vorranno circa 5 minuti. Quindi diminuite il fuoco al minimo e fate sobbollire lentamente finché i funghi non sono teneri, per altri 5 minuti.

Appena i funghi all'aglio sono cotti e dorati, impiattare e servire subito con un trito di prezzemolo.

Funghi grigliati all'aceto balsamico



Tempo
30 minuti



Porzioni
2

Ingredienti

250g funghi misti ticinesi Bio
50 ml aceto balsamico
2 cucchiaini di salsa di soia
2 spicchi d'aglio
1 mazzetto di prezzemolo
q.b. pepe nero

Istruzioni

In una grande ciotola, sbattere insieme aceto balsamico, salsa di soia, aglio e pepe. Aggiungere i funghi e farli marinare per 20 minuti. Mettere a bagno gli spiedini di legno in acqua mentre i funghi marinano.

Riscaldare la griglia a livello medio-alto. Grigliare 2 o 3 minuti per lato.

Guarnire con il prezzemolo prima di servire.

Zuppa di Funghi



Tempo
30 minuti



Porzioni
2

Ingredienti

250g funghi misti ticinesi Bio
30g di burro
1 scalogno
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di timo
1 dado vegetale
100 ml panna intera
q.b. sale e pepe

Istruzioni

In una pentola grande, sciogliere il burro. Aggiungere i funghi e farli saltare fino a doratura, circa 5-7 minuti. Salare e pepare e rimuovere 1 tazza di funghi, tenendoli da parte.

Aggiungere lo scalogno e l'aglio alla pentola e soffriggere fino a quando non saranno fragranti, 1 minuto. Aggiungere il timo e il brodo vegetale e portare a ebollizione. Cuocere fino a quando i funghi sono teneri, circa 8-10 minuti. Utilizzando un frullatore a immersione o un frullatore normale, ridurre la zuppa in purea fino a ottenere un composto omogeneo.

Riportare la zuppa nella pentola e mescolare con la panna e i funghi conservati.

Taco di Criniera di leone BBQ



Tempo
20 minuti



Porzioni
2

Ingredienti

125g Criniera di Leone Bio
½ tazza di salsa barbecue
1 cucchiaino di paprika
affumicata
1 spicchio d'aglio
½ cucchiaino di sale
Pizzico di pepe
Tortillas di farina
Salsa verde
Coriandolo

Istruzioni

Usare le mani per sfilacciare in strisce il fungo Criniera di Leone.

Riscaldare una grande padella a fuoco medio-alto con olio di semi di colza.

Una volta che l'olio brilla, aggiungere la Criniera di Leone e condire con sale, paprika, aglio tritato e pepe. Lasciar dorare da un lato per 3-5 minuti prima di mescolare.

Una volta cotti i funghi, aggiungere la salsa barbecue. Continuare la cottura fino a quando la salsa si addensa e ricopre i funghi.

Tostare le tortillas, poi aggiungere sopra la Criniera di Leone, salsa verde e coriandolo.