



ÉMILIE FRANZO

FUNGHI

RICETTE GOURMET E CONSIGLI
PER LA PREPARAZIONE

Guido Tommasi Editore

ÉMILIE FRANZO

FUNGHI

RICETTE GOURMET
E CONSIGLI DI PREPARAZIONE

Guido Tommasi Editore

SOMMARIO

Piatti gourmet
veloci

p. 36

Piatti
stufati

p. 60

Piatti
confortanti

p. 82

Con
le dita

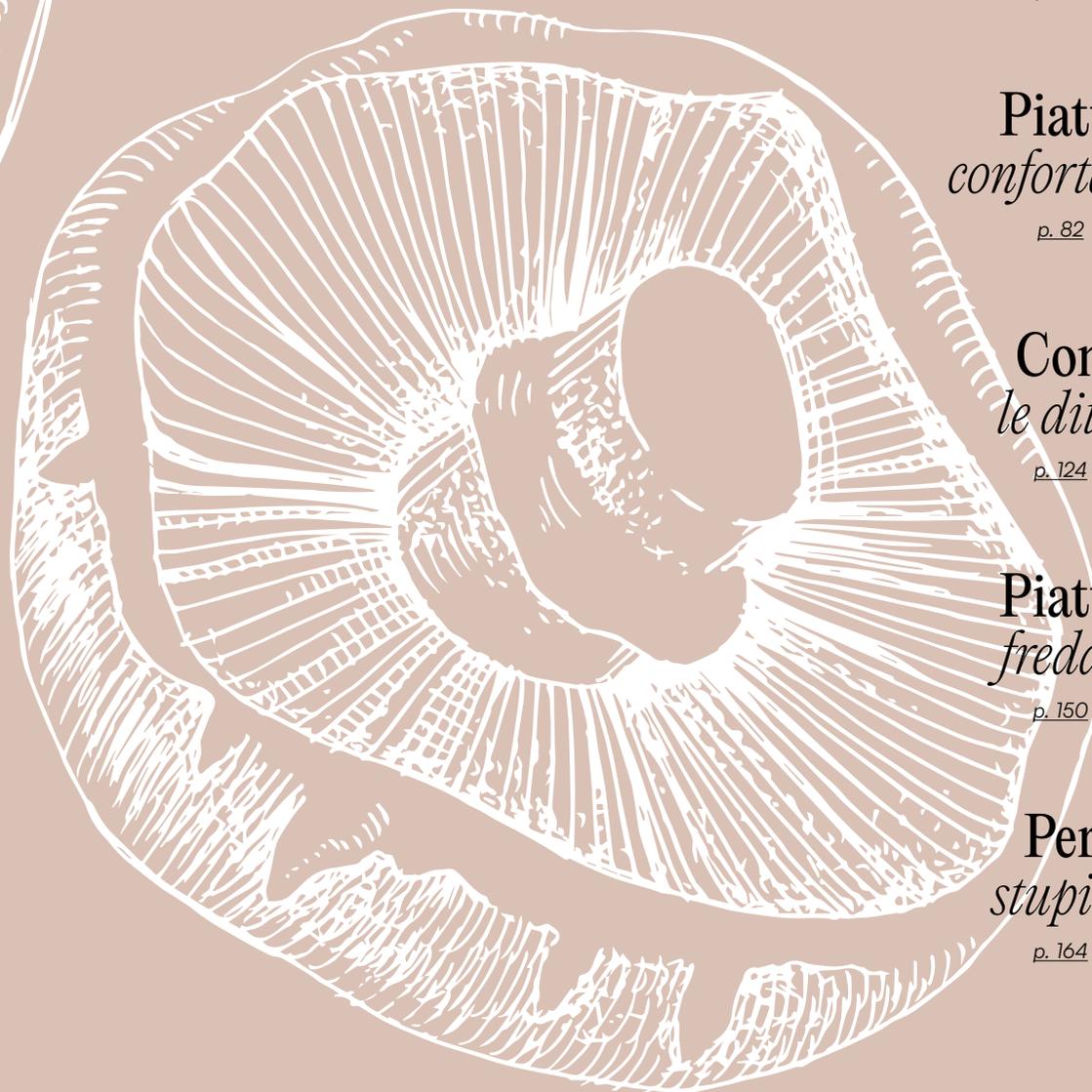
p. 124

Piatti
freddi

p. 150

Per
stupire

p. 164



Gallinaccio

 **Varietà:** gallinaccio comune, gallinaccio pallido, gallinaccio ametista, gallinaccio ruggine, aranciato, rosso.

 **Stagione:** da inizio estate a fine autunno, a seconda della varietà.

 **Carne:** dal giallo all'arancione all'esterno, crema all'interno, compatta e soda, molto fibrosa nel gambo.

 **Sapore:** dolce e sottile, con aromi di drupacee e note da floreali a leggermente speziate.

 **Cappello:** fino a 10 cm di diametro, rotondo, leggermente curvo, a forma di tromba nel fungo maturo, liscio e opaco.

Come acquistarli

Il cappello e il gambo devono essere molto sodi e asciutti, senza macchie né segni di viscosità. L'odore deve risultare gradevole, piuttosto intenso, e ricordare un po' quello della susina o dell'albicocca. In generale, più il fungo è piccolo, più è buono.

Come pulirli

Scuoteteli con delicatezza per eliminare lo sporco o i residui intrappolati nelle pliche. Spazzolateli con cura seguendo il senso delle pliche con una spazzola morbida per funghi. Controllate l'interno per assicurarvi che non ci sia traccia di sporco o insetti nascosti e pulite le zone difficilmente accessibili con la punta di un coltello o con un pennellino. Se i funghi sono particolarmente sporchi, strofinateli delicatamente con un panno umido per eliminare le macchie più tenaci. Assicuratevi di asciugarli bene per evitare che si inzuppino. Tagliate la base del gambo con un coltello.

Da sapere: non immergete mai il gallinaccio nell'acqua! Si inzupparebbe come una spugna e in cottura rilascerebbe tanta acqua, perdendo il sapore e assumendo una texture molle. I gallinacci sono particolarmente delicati, quindi è preferibile pulirli al momento di utilizzarli.

In cucina

Crudi, cotti o secchi? I gallinacci si prestano a numerose ricette. Si consumano perlopiù saltati in padella, ma potete anche essicarli, ridurli in polvere e utilizzarli per condire.

Lasciate interi i funghi piccoli e tagliate in due o in quattro quelli più grandi, per una cottura più uniforme. Al fine di mantenere soda la texture, cuoceteli solo per pochi minuti in padella a fuoco dolce con un po' di burro o olio.

Da evitare: le cotture lunghe, perché diventano molli, e le cotture a fuoco vivace, perché li rendono gommosi!

Trucco: il sale aggiunto nella padella fa rilasciare molta acqua ai funghi; non esitate quindi a scolarli, avendo cura di raccogliere e conservare il liquido di cottura, che è particolarmente saporito. Potrà servire per arricchire una salsa o per aromatizzare il brodo per un risotto, per esempio.



Conservazione

In frigorifero: mettete i gallinacci, senza pulirli, in un sacchetto di carta aperto o forato, nello scomparto più freddo del frigorifero. Tendono a deteriorarsi rapidamente.

Durata di conservazione: 2-3 giorni

Nel congelatore: il congelamento domestico è sconsigliato poiché i gallinacci perdono la texture quando vengono scongelati e cotti.

Secchi: per conservarli a lungo, preferite l'essiccazione. Conferiscono un sapore intenso ai piatti come i risotti, le zuppe e le salse. Disponeteli sugli appositi vassoi per l'essiccazione o sulle griglie del forno, lasciando lo sportello socchiuso, quindi essiccateli a bassa temperatura (50-60°C) finché sono completamente secchi e friabili.

Il tempo necessario per ottenere un'essiccazione ottimale dipende dallo spessore delle fette. Una volta pronti, conservateli in barattoli ermetici a temperatura ambiente, al riparo dalla luce e dall'umidità. Per utilizzarli, reidratateli 15-30 minuti in una ciotola d'acqua tiepida.

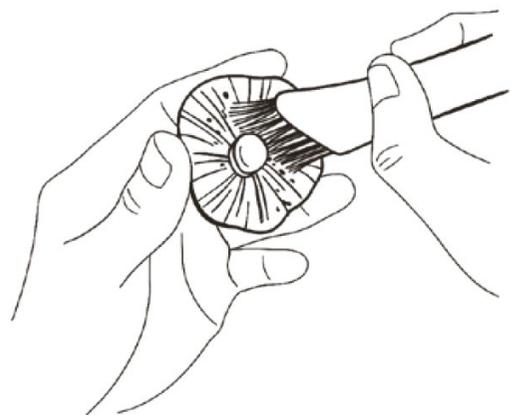
Durata di conservazione: diversi mesi

In olio o aceto: ottimo condimento, il gallinaccio può essere marinato in una salamoia (per 200 g di funghi: 250 ml d'acqua filtrata + 1 cucchiaino di sale + 80 ml di aceto di sidro + spezie o aromi) o nell'olio. Metteteli in un barattolo, copriteli con l'olio e chiudeteli ermeticamente.

Durata di conservazione: 3 settimane in frigorifero, diversi mesi se il barattolo è sterilizzato.

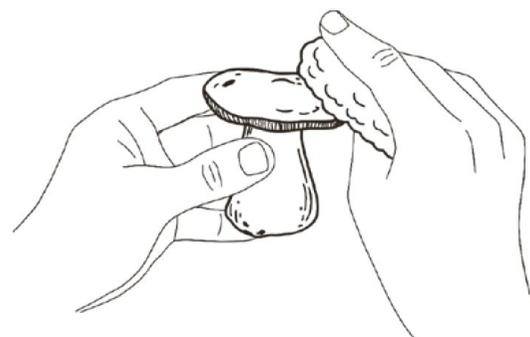
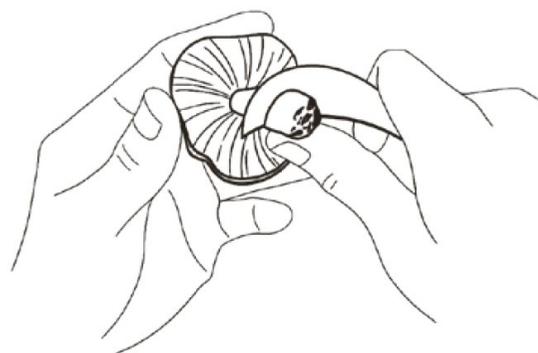
I gesti corretti

Tecniche di base



Controllate le lamelle sotto il cappello per verificare che non nascondano insetti né impurità. In questo caso pulitele con una spazzola per funghi o con la punta di un coltello.

Tagliate la base del gambo sporca di terra.



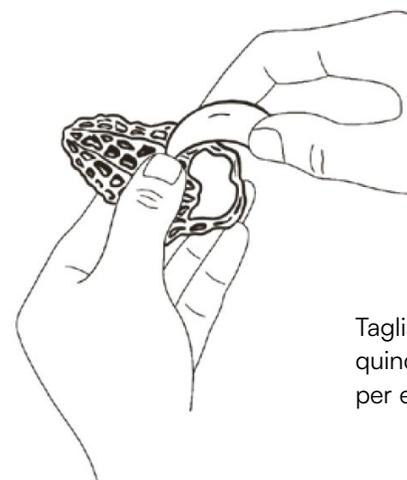
Utilizzate una spazzola per funghi o un panno leggermente umido per togliere lo sporco o eventuali residui visibili sul cappello.

Spugnole



Togliete la parte sporca di terra dei gambi.

Spazzolate il cappello e il gambo con una spazzola per funghi.



Tagliate le spugnole a metà per il lungo, quindi pulite la cavità interna con un pennellino per eliminare sporco o insetti.



Piatti gourmet
veloci



Shiitake

Congee vegano con shiitake e tofu

Per 4 persone Preparazione 25 minuti Riposo 30 minuti Cottura 1 ora 5 minuti

225 g di riso a chicco lungo
25 g di shiitake secchi
3 spicchi d'aglio
3 cm di zenzero
1,6 l di brodo vegetale
Olio di sesamo

Guarnizione

120 g di shiitake freschi
200 g di tofu setoso
La parte verde di 2 cipollotti
20 g di cipolle fritte
2 cucchiari di salsa di soia
1 cucchiaino di olio
al peperoncino

Mettete a bagno il riso in una ciotola piena d'acqua per 30 minuti, quindi sciacquatelo, scolatelo e tenetelo da parte.

A questo punto, reidratate gli shiitake secchi in 500 ml d'acqua calda per 30 minuti, poi scolateli e tritateli finemente, tenendo da parte l'acqua per la cottura.

Sbucciate l'aglio e tagliatelo a fettine, quindi grattugiate lo zenzero e rosolate entrambi in una casseruola grande con 1 cucchiaino di olio di sesamo per 2 minuti, continuando a girare. Aggiungete gli shiitake e proseguite la cottura per 3 minuti. Unite il riso scolato e mescolate bene, quindi incorporate il brodo e l'acqua e portate a ebollizione. Abbassate il fuoco, coprite e cuocete a fuoco lento per 1 ora, mescolando di tanto in tanto, finché il composto si addensa. La preparazione deve risultare densa ma sempre fluida, come un porridge o una zuppa cremosa.

Nel frattempo, pulite gli shiitake freschi, rosolateli per 5 minuti in una padella con un po' di olio di sesamo e teneteli da parte. Tagliate il tofu a fette e tritate la parte verde dei cipollotti.

Distribuite il congee nelle ciotole e guarnitelo con il tofu e gli shiitake. Per amplificare il gusto, irrorate ogni ciotola con 2 cucchiari di salsa di soia e 1 cucchiaino di olio al peperoncino. Completate il piatto cospargendo con la parte verde dei cipollotti e le cipolle fritte croccanti per un tocco di contrasto e croccantezza.

Questa ricetta è ancora più buona se scaldata il giorno dopo.





Piatti
stufati



Finferli

Risotto con zucca e finferli

Per 4 persone

Preparazione 30 minuti

Cottura 1 ora

Risotto

350 g di zucca
(250 g ridotta in purea)
1,7 l di brodo di pollo
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
320 g di riso arborio
¼ di cucchiaino di noce moscata
macinata al momento
50 g di parmigiano reggiano
a scaglie
Olio extravergine d'oliva
Sale e pepe

Guarnizione

250 g di finferli
1 spicchio d'aglio
6 foglie di salvia
30 g di burro
Scaglie di parmigiano
reggiano

*Credo che la zucca e i funghi
siano davvero uno degli abbinamenti
migliori dell'autunno, e questo
risotto ne è la prova.*

Scaldate il forno a 200°C. Mondate la zucca, svuotatela e tagliatela a pezzi. Disponete questi ultimi su una teglia, irrorateli con l'olio d'oliva e infornateli per 25 minuti. A questo punto, frullate la zucca cotta fino a ottenere una purea liscia.

Scaldate il brodo in una casseruola.

Sbucciate e tagliate a fettine la cipolla e l'aglio. Scaldate 2 cucchiai di olio d'oliva in un'altra casseruola a fuoco medio-alto e rosolate la cipolla per 5 minuti finché è traslucida, poi aggiungete l'aglio e mescolate per 1 minuto. Unite il riso e giratelo per 30 secondi, quindi versate un mestolo di brodo, abbassate la fiamma e cuocete a fuoco medio-basso, continuando a mescolare finché tutto il liquido viene assorbito. Continuate ad aggiungere brodo un mestolo alla volta, mescolando spesso. Proseguite così finché il riso è cotto, ossia per circa 20-25 minuti. A questo punto, incorporate la purea di zucca, la noce moscata e il parmigiano. Condite con sale e pepe e tenete in caldo.

Pulite i finferli, sbucciate e tagliate a fettine l'aglio, poi lavate e tritate la salvia. Sciogliete il burro in una padella a fuoco medio, aggiungete l'aglio e la salvia e cuocete per 2 minuti, mescolando. Unite i finferli e proseguite la cottura per 5 minuti, quindi condite leggermente con sale e pepe.

Distribuite il risotto nei piatti, poi guarnitelo con i finferli e qualche scaglia di parmigiano.



Piatti
confortanti



Shiitake

Ramen di soba e shiitake con burro al miso

Per 4 persone Preparazione 25 minuti Cottura 30 minuti Riposo 10 minuti

300 g di shiitake
2 spicchi d'aglio
3 cm di zenzero
1,5 l di brodo vegetale
o brodo di funghi (p. 80)
30 g di burro
1 cucchiaino di salsa di soia
3 cucchiaini di pasta di miso bianca
4 uova
250 g di noodles soba
150 g di edamame
100 g di tofu setoso
La parte verde di 1 cipollotto
Peperoncino a scaglie

Pulite gli shiitake, quindi sbucciate l'aglio, pelate lo zenzero e tagliateli in due.

Versate il brodo in una casseruola grande, aggiungete l'aglio e lo zenzero e portate a ebollizione a fuoco vivace, poi abbassate la fiamma e cuocete per 10 minuti.

Sciogliete 15 g di burro in una padella grande a fuoco medio. Aggiungete i funghi e distribuiteli in modo da non sovrapporli, quindi rosolateli per 5 minuti senza mescolare, finché sono leggermente dorati. Unite la salsa di soia, 2 cucchiaini di miso e il burro rimasto. Mescolate finché si sciolgono e proseguite la cottura per 5 minuti, poi togliete dal fuoco e tenete da parte.

Cuocete le uova per 6 minuti in una casseruola piena d'acqua bollente e immergetele in una ciotola con acqua ghiacciata per 10 minuti. A questo punto, scolatele e sgusciatele.

Togliete l'aglio e lo zenzero dal brodo e portatelo nuovamente a ebollizione. Aggiungete i noodles e gli edamame, cuoceteli per 4 minuti e togliete dal fuoco. Stemperate il miso rimasto in un mestolo di brodo, poi versate nella casseruola e mescolate.

Distribuite il brodo, i noodles e gli edamame in 4 ciotole e guarnite con i funghi e il tofu a pezzi. Aggiungete le uova tagliate a metà e cospargete con la parte verde del cipollotto tagliata a fettine e le scaglie di peperoncino.

Il segreto di questa ricetta risiede tutto nella preparazione dei funghi nel burro di miso. Questo darà profondità e sapore al ramen.



Torta rustica con zucca e shiitake

Per 4-6 persone

Preparazione 30 minuti

Riposo 2 ore

Cottura 1 ora

Pasta sablée

250 g di farina
125 g di burro
1 pizzico di sale
1 cucchiaino d'acqua
ghiacciata
1 uovo

Guarnizione

500 g di zucca
250 g di shiitake
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
2 cucchiaini di salsa di soia
100 g di formaggio
di capra fresco
Olio extravergine d'oliva
Sale e pepe

Doratura

1 tuorlo
Semi di sesamo



Shiitake

Versate la farina su un piano di lavoro, aggiungete il burro e il sale e lavorate con la punta delle dita fino a ottenere un composto sabbioso. Praticate un incavo al centro, versate l'acqua e l'uovo, mescolate e poi schiacciate con il palmo della mano per amalgamare l'impasto. Appiattitelo a 2-3 cm di spessore e avvolgetelo nella pellicola o in una in cera d'api. Fate riposare per circa 2 ore nel frigorifero.

Scaldate il forno a 200°C. Mondate la zucca, svuotatela, tagliatela a fette spesse 2 cm e disponetele in una teglia. Irrorate con l'olio d'oliva e infornate per 30 minuti.

Pulite gli shiitake e tagliate in due i funghi più grandi, quindi sbucciate e affettate sottilmente la cipolla e l'aglio. Scaldate un filo di olio d'oliva in una padella a fuoco medio e fate appassire la cipolla per 5 minuti finché è traslucida, poi unite l'aglio e proseguite la cottura per 1 minuto.

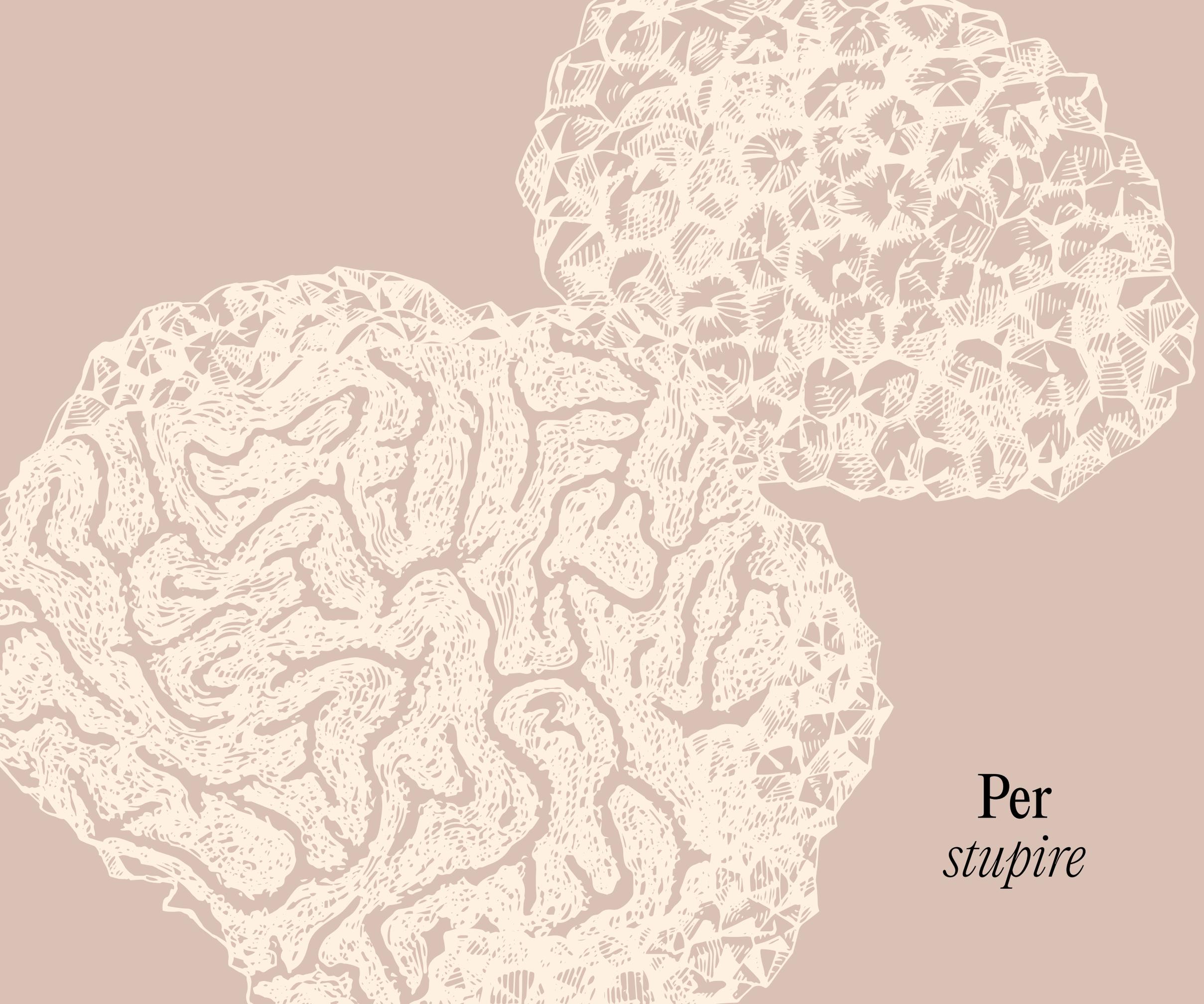
Aggiungete gli shiitake e cuocete ancora per 5 minuti, mescolando di tanto in tanto. A questo punto, versate la salsa di soia e tenetela sul fuoco per 2 minuti.

Portate la temperatura del forno a 180°C. Stendete la pasta tra due fogli di carta forno, quindi distribuite 50 g di formaggio di capra sul fondo, lasciando un bordo di 4 cm. Disponete sul formaggio le fette di zucca e il composto a base di shiitake, ripiegate il bordo della pasta sulla guarnizione e trasferite la torta con la carta forno in una teglia.

Spennellate il bordo con il tuorlo sbattuto, cospargete con i semi di sesamo e infornate per 30 minuti.

Trascorso questo tempo, sfornate, sbriciolate il formaggio di capra rimasto e condite con sale e pepe. Gustate la torta calda accompagnata da un'insalata di spinacino.





Per
stupire



Cremini

Arancini con funghi cremini e mont d'or

Per 4 persone
(20 arancini)

Preparazione 40 minuti

Cottura 50 minuti

250 g di cremini
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
40 g di burro
200 g di riso arborio
650 ml di brodo vegetale
12 foglie di salvia
150 g di mont d'or
2 cucchiari di olio
extravergine d'oliva
Sale e pepe
Fior di sale

Panatura

100 g di farina
2 uova
250 g di panko
o pangrattato
Olio per friggere

Non esitate a raddoppiare le dosi di questa ricetta per avere degli arancini pronti nel congelatore. Eh sì, si possono congelare perfettamente. Fermatevi dopo la fase della panatura e, quando li vorrete gustare, vi basterà friggerli senza scongelarli.

Pulite i funghi e tagliateli a brunoise, poi sbucciate la cipolla e l'aglio e affettateli sottilmente.

Sciogliete 20 g di burro in una casseruola a fuoco medio, aggiungete la cipolla e cuocetela per 5 minuti, finché diventa traslucida. Unite l'aglio e i funghi e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Condite con sale e pepe e tenete da parte.

Sciogliete 20 g di burro nella stessa casseruola a fuoco medio, aggiungete il riso e tostatelo per 2-3 minuti finché diventa lucido. Rimettete i funghi nella casseruola, versate 150 ml di brodo caldo, portate a ebollizione e abbassate la fiamma. Aggiungete il brodo poco alla volta e cuocete il riso finché il liquido è completamente assorbito, ossia per 30-35 minuti. Unite la salvia tritata, condite con sale e pepe e mescolate.

Tagliate il mont d'or in 20 pezzi.

Mettete la farina in una ciotola, le uova sbattute in un'altra e il pangrattato in una terza. Prelevate circa 50 g di riso, stendetelo nel palmo della mano e aggiungete al centro un pezzo di mont d'or. Richiudete il riso formando una palla, quindi arrotolatela prima nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato. Ripetete l'operazione con gli ingredienti rimasti.

Versate olio per friggere in una padella fino a riempirla per 5 cm e scaldatelo a fuoco medio-alto. Cuocete gli arancini per 4-5 minuti, girandoli per dorarli in modo uniforme. Scolateli su una gratella coperta da carta assorbente, cospargeteli con il fior di sale e servite.



Indice delle ricette

Piatti gourmet veloci

Bruschetta con gallinacci e kale	44
Frittata con shiitake, kale e halloumi	54
Funghi e spinaci con burro alla salvia	38
Omelette soufflée ai finferli	50
Padellata di funghi, broccoli e pak choi	58
Porridge d'avena cremoso ai finferli	48
Portobello nappati con salsa al pepe nero	56
Shiitake, pleurotus e tofu glassati alla soia	46
Uova strapazzate con spugnole	40
Zuppa cremosa ai funghi	52
Zuppa di funghi al miso e latte di cocco	42

Piatti stufati

Bourguignon di funghi con purè di patate	76
Brodo di funghi	80
Congee vegano con shiitake e tofu	64
Curry di funghi con riso bianco	66
Linguine con ragù di funghi	62
Pasta risottata con funghi e chorizo	78
Pollo in salsa cremosa con gallinacci e finferli	74
Risoni ai funghi, spinaci, formaggio e fagioli bianchi	72
Risotto con zucca e finferli	70
Shakshuka di melanzane e funghi	68

Piatti confortanti

Brioche perdues con uovo in camicia e steccherini	110
Crumble di cavolfiore, funghi e nocciole	102
Funghi portobello ripieni di carne	108
Gnudi di kale ai finferli	86
Gratin di patate con cremini e pancetta affumicata	116
Lasagne con zucca butternut e porcini	84
Mac & cheese al tartufo	88
Pasticcio di anatra, porcini e patata dolce	90
Pasticcio di kale, cremini e lenticchie	114
Peperoni ripieni di funghi e riso rosso	100
Polenta cremosa con ragù di funghi	92
Polpette di carne e champignon al sugo	94
Quiche con funghi e formaggio di capra	118
Ramen di soba e shiitake con burro al miso	106
Rigatoni con cremini, broccoli e salsiccia	98
Torta di pasta sfoglia con patate, finferli e comté	112
Torta rustica con zucca e shiitake	120
Zucca butternut ripiena di funghi e quinoa	104

Con le dita

Burger di pleurotus sfilacciati	130
Burger di portobello	144
Cardoncelli scottati	136
Croque-monsieur con cardoncelli al miso	126
Enoki fritti e rémoulade alla paprika affumicata	148
Focaccia ai pleurotus con burro aromatizzato	146
Gyoza con shiitake, cardoncelli, tofu e kale	132
Nachos ai pleurotus	142
Pizza con funghi e burrata	128
Samosa ai funghi	138
Tostadas con pleurotus	140

Piatti freddi

Carpaccio di funghi	152
Funghi cremini sottaceto	158
Insalata di champignon con maionese allo yogurt	162
Insalata di fagiolini, shiitake e miso	160
Insalata di spelta, finferli, scalogni fritti e burrata	156
Terrina di funghi	154

Per stupire

Arancini con funghi cremini e mont d'or	178
Gnocchi di zucca con gallinacci e timo	168
Merluzzo nero in crosta con asparagi e spugnole	166
Purè al tartufo e parmigiano	174
Purè di topinambur con pleurotus e chips di kale	180
Ravioli di zucca in salsa di brie al tartufo	182
Smashed potatoes con burro al tartufo	172
Torta con pollo e funghi	176

Indice per ingrediente

Anatra		Cavolo bianco		Polenta cremosa con ragù di funghi	92	Gnudi di kale ai finferli	86
Pasticcio di anatra, porcini e patata dolce	90	Burger di pleurotus sfilacciati	130	Quiche con funghi e formaggio di capra	118	Gyoza con shiitake, cardoncelli, tofu e kale	132
Asparago		Cavolo rosso		Rigatoni con cremini, broccoli e salsiccia	98	Pasticcio di kale, cremini e lenticchie	114
Merluzzo nero in crosta con asparagi e spugnole	166	Burger di pleurotus sfilacciati	130	Zucca butternut ripiena di funghi e quinoa	104	Purè di topinambur con pleurotus e chips di kale	180
Avena		Champignon		Zuppa cremosa ai funghi	52	Latte di cocco	
Crumble di cavolfiore, funghi e nocciole	102	Carpaccio di funghi	152	Zuppa di funghi al miso e latte di cocco	42	Curry di funghi con riso bianco	66
Mac & cheese al tartufo	88	Funghi e spinaci con burro alla salvia	38	Edamame		Zuppa di funghi al miso e latte di cocco	42
Porridge d'avena cremoso ai finferli	48	Insalata di champignon con maionese allo yogurt	162	Ramen di soba e shiitake con burro al miso	106	Lattuga	
Brie al Tartufo		Pasta risottata con funghi e chorizo	78	Enoki		Burger di portobello	144
Ravioli di zucca in salsa di brie al tartufo	182	Pollo in salsa cremosa con gallinacci e finferli	74	Brodo di funghi	80	Lenticchie	
Brioche		Polpette di carne e champignon al sugo	94	Enoki fritti e rémoulade alla paprika affumicata	148	Pasticcio di kale, cremini e lenticchie	114
Brioche perdue con uovo in camicia e steccherini	110	Samosa ai funghi	138	Fagioli bianchi		Terrina di funghi	154
Broccolo		Shakshuka di melanzane e funghi	68	Risoni ai funghi, spinaci, formaggio e fagioli bianchi	72	Lievito di birra	
Padellata di funghi, broccoli e pak choi	58	Terrina di funghi	154	Fagiolini		Focaccia ai pleurotus con burro aromatizzato	146
Rigatoni con cremini, broccoli e salsiccia	98	Cheddar		Insalata di fagiolini, shiitake e miso	160	Pizza con funghi e burrata	128
Tostadas con pleurotus	140	Mac & cheese al tartufo	88	Feta		Manzo	
Burrata		Nachos ai pleurotus	142	Shakshuka di melanzane e funghi	68	Polpette di carne e champignon al sugo	94
Insalata di spelta, finferli, scalogni fritti e burrata	156	Chorizo		Tostadas con pleurotus	140	Funghi portobello ripieni di carne	108
Pizza con funghi e burrata	128	Pasta risottata con funghi e chorizo	78	Finferlo		Melanzana	
Capra (formaggio di)		Cipolla rossa		Gnudi di kale ai finferli	86	Shakshuka di melanzane e funghi	68
Crumble di cavolfiore, funghi e nocciole	102	Burger di portobello	144	Insalata di spelta, finferli, scalogni fritti e burrata	156	Merluzzo nero	
Funghi portobello ripieni di carne	108	Insalata di champignon con maionese allo yogurt	162	Omelette soufflée ai finferli	50	Merluzzo nero in crosta con asparagi e spugnole	166
Risoni ai funghi, spinaci, formaggio e fagioli bianchi	72	Nachos ai pleurotus	142	Pizza con funghi e burrata	128	Miso	
Quiche con funghi e formaggio di capra	118	Pizza con funghi e burrata	128	Pollo in salsa cremosa con gallinacci e finferli	74	Croque-monsieur con cardoncelli al miso	126
Torta rustica con zucca e shiitake	120	Quiche con funghi e formaggio di capra	118	Porridge d'avena cremoso ai finferli	48	Focaccia ai pleurotus con burro aromatizzato	146
Cardoncello		Shakshuka di melanzane e funghi	68	Ravioli di zucca in salsa di brie al tartufo	182	Insalata di fagiolini, shiitake e miso	160
Cardoncelli scottati	136	Tostadas con pleurotus	140	Risotto con zucca e finferli	70	Ramen di soba e shiitake con burro al miso	106
Carpaccio di funghi	152	Comté		Terrina di funghi	154	Zuppa di funghi al miso e latte di cocco	42
Croque-monsieur con cardoncelli al miso	126	Burger di portobello	144	Torta di pasta sfoglia con patate, finferli e comté	112	Mont d'or	
Focaccia ai pleurotus con burro aromatizzato	146	Mac & cheese al tartufo	88	Funghi (misti)		Arancini con funghi cremini e mont d'or	178
Gyoza con shiitake, cardoncelli, tofu e kale	132	Omelette soufflée ai finferli	50	Brodo di funghi	80	Mozzarella	
Carota		Torta di pasta sfoglia con patate, finferli e comté	112	Curry di funghi con riso bianco	66	Funghi portobello ripieni di carne	108
Burger di pleurotus sfilacciati	130	Cremino		Padellata di funghi, broccoli e pak choi	58	Lasagne con zucca butternut e porcini	84
Linguine con ragù di funghi	62	Arancini con funghi fremini e mont d'or	178	Torta con pollo e funghi	176	Peperoni ripieni di funghi e riso rosso	100
Pasticcio di kale, cremini e lenticchie	114	Bourguignon di funghi con purè di patate	76	Zuppa di funghi al miso e latte di cocco	42	Pizza con funghi e burrata	128
Polenta cremosa con ragù di funghi	92	Brodo di funghi	80	Gallinaccio		Samosa ai funghi	138
Torta con pollo e funghi	176	Funghi fremini sottaceto	158	Bruschetta con gallinacci e kale	44	Nocciola	
Cavolfiore		Gratin di patate con fremini e pancetta affumicata	116	Crumble di cavolfiore, funghi e nocciole	102	Gnocchi di zucca con gallinacci e timo	168
Crumble di cavolfiore, funghi e nocciole	102	Linguine con ragù di funghi	62	Gnocchi di zucca con gallinacci e timo	168	Gnudi di kale ai finferli	86
		Risoni ai funghi, spinaci, formaggio e fagioli bianchi	72	Pollo in salsa cremosa con gallinacci e finferli	74	Pizza con funghi e burrata	128
		Pasticcio di kale, fremini e lenticchie	114	Samosa ai funghi	138	Pak choi	
		Peperoni ripieni di funghi e riso rosso	100	Halloumi		Padellata di funghi, broccoli e pak choi	58
				Frittata con shiitake, kale e halloumi	54	Pancetta affumicata	
				Kale		Gratin di patate con cremini e pancetta affumicata	116
				Bruschetta con gallinacci e kale	44		
				Frittata con shiitake, kale e halloumi	54		

Pane		Focaccia ai pleurotus con burro aromatizzato	146
Bruschetta con gallinacci e kale	44	Nachos ai pleurotus	142
Burger di pleurotus sfilacciati	130	Pizza con funghi e burrata	128
Burger di portobello	144	Purè di topinambur con pleurotus e chips di kale	180
Croque-monsieur con cardoncelli al miso	126	Shiitake, pleurotus e tofu glassati alla soia	46
Uova strapazzate con spugnole	40	Tostadas con pleurotus	140
Panna densa		Polenta	
Insalata di fagiolini, shiitake e miso	160	Polenta cremosa con ragù di funghi	92
Merluzzo nero in crosta con asparagi e spugnole	166	Pollo	
Pasta risottata con funghi e chorizo	78	Pollo in salsa cremosa con gallinacci e finferli	74
Pollo in salsa cremosa con gallinacci e finferli	74	Torta con pollo e funghi	176
Zuppa cremosa ai funghi	52	Pomodoro	
Parmigiano		Bourguignon di funghi con purè di patate	76
Funghi portobello ripieni di carne	108	Burger di pleurotus sfilacciati	130
Purè al tartufo e parmigiano	174	Linguine con ragù di funghi	62
Pasta		Nachos ai pleurotus	142
Lasagne con zucca butternut e porcini	84	Pasticcio di kale, cremini e lenticchie	114
Linguine con ragù di funghi	62	Peperoni ripieni di funghi e riso rosso	100
Mac & cheese al tartufo	88	Polenta cremosa con ragù di funghi	92
Risoni ai funghi, spinaci, formaggio e fagioli bianchi	72	Polpette di carne e champignon al sugo	94
Pasta risottata con funghi e chorizo	78	Porcino	
Ravioli di zucca in salsa di brie al tartufo	182	Crumble di cavolfiore, funghi e nocciole	102
Rigatoni con cremini, broccoli e salsiccia	98	Lasagne con zucca butternut e porcini	84
Pasta brick		Pasticcio di anatra, porcini e patata dolce	90
Samosa ai funghi	138	Zucca butternut ripiena di funghi e quinoa	104
Pasta di curry		Portobello	
Curry di funghi con riso bianco	66	Burger di portobello	144
Pasta sfoglia		Funghi e spinaci con burro alla salvia	38
Torta di pasta sfoglia con patate, finferli e comté	112	Funghi portobello ripieni di carne	108
Torta con pollo e funghi	176	Portobello nappati con salsa al pepe nero	56
Patata		Quinoa	
Gratin di patate con cremini e pancetta affumicata	116	Zucca butternut ripiena di funghi e quinoa	104
Pasticcio di kale, cremini e lenticchie	114	Raclette	
Purè al tartufo e parmigiano	174	Croque-monsieur con cardoncelli al miso	126
Purè di topinambur con pleurotus e chips di kale	180	Ricotta	
Smashed potatoes con burro al tartufo	172	Gnudi di kale ai finferli	86
Torta di pasta sfoglia con patate, finferli e comté	112	Lasagne con zucca butternut e porcini	84
Patata dolce		Ravioli di zucca in salsa di brie al tartufo	182
Pasticcio di anatra, porcini e patata dolce	90	Riso	
Peperone		Arancini con funghi cremini e mont d'or	178
Peperoni ripieni di funghi e riso rosso	100	Congee vegano con shiitake e tofu	64
Pleurotus		Peperoni ripieni di funghi e riso rosso	100
Burger di pleurotus sfilacciati	130	Risotto con zucca e finferli	70
Curry di funghi con riso bianco	66	Shiitake, pleurotus e tofu glassati alla soia	46
		Salsiccia	
		Rigatoni con cremini, broccoli e salsiccia	98

Salvia		Arancini con funghi cremini e mont d'or	178
Funghi e spinaci con burro alla salvia	38	Gnudi di kale ai finferli	86
Lasagne con zucca butternut e porcini	84	Porridge d'avena cremoso ai finferli	48
Risotto con zucca e finferli	70	Torta con pollo e funghi	176
Torta di pasta sfoglia con patate, finferli e comté	112	Zuppa cremosa ai funghi	52
Scalogno			
Insalata di spelta, finferli, scalogni fritti e burrata	156		
Shiitake			
Brodo di funghi	80		
Congee vegano con shiitake e tofu	64		
Frittata con shiitake, kale e halloumi	54		
Funghi e spinaci con burro alla salvia	38		
Gyoza con shiitake, cardoncelli, tofu e kale	132		
Insalata di fagiolini, shiitake e miso	160		
Pizza con funghi e burrata	128		
Ramen di soba e shiitake con burro al miso	106		
Shiitake, pleurotus e tofu glassati alla soia	46		
Terrina di funghi	154		
Torta rustica con zucca e shiitake	120		
Zuppa cremosa ai funghi	52		
Zuppa di funghi al miso e latte di cocco	42		
Shimeji			
Brodo di funghi	80		
Curry di funghi con riso bianco	66		
Padellata di funghi, broccoli e pak choi	58		
Zuppa di funghi al miso e latte di cocco	42		
Soba			
Ramen di soba e shiitake con burro al miso	106		
Spelta			
Insalata di spelta, finferli, scalogni fritti e burrata	156		
Spinaci			
Curry di funghi con riso bianco	66		
Funghi e spinaci con burro alla salvia	38		
Risoni ai funghi, spinaci, formaggio e fagioli bianchi	72		
Shakshuka di melanzane e funghi	68		
Torta con pollo e funghi	176		
Spugnola			
Merluzzo nero in crosta con asparagi e spugnole	166		
Uova strapazzate con spugnole	40		
Steccherino			
Brioche perdue con uovo in camicia e steccherini	110		
Zucca butternut ripiena di funghi e quinoa	104		

Tartufo nero del Périgord		Mac & cheese al tartufo	88
Smashed potatoes con burro al tartufo	172		
Tofu			
Congee vegano con shiitake e tofu	64		
Gyoza con shiitake, cardoncelli, tofu e kale	132		
Ramen di soba e shiitake con burro al miso	106		
Shiitake, pleurotus e tofu glassati alla soia	46		
Topinambur			
Purè di topinambur con pleurotus e chips di kale	180		
Tortilla chips			
Nachos si pleurotus	142		
Tortilla di mais			
Tostadas con pleurotus	140		
Uovo			
Brioche perdue con uovo in camicia e steccherini	110		
Bruschetta con gallinacci e kale	44		
Frittata con shiitake, kale e halloumi	54		
Omelette soufflée ai finferli	50		
Ramen di soba e shiitake con burro al miso	106		
Shakshuka di melanzane e funghi	68		
Uova strapazzate con spugnole	40		
Vino bianco			
Risoni ai funghi, spinaci, formaggio e fagioli bianchi	72		
Pasta risottata con funghi e chorizo	78		
Polenta cremosa con ragù di funghi	92		
Rigatoni con cremini, broccoli e salsiccia	98		
Uova strapazzate con spugnole	40		
Zuppa cremosa ai funghi	52		
Vino rosso			
Bourguignon di funghi con purè di patate	76		
Zucca			
Gnocchi di zucca con gallinacci e timo	168		
Lasagne con zucca butternut e porcini	84		
Ravioli di zucca in salsa di brie al tartufo	182		
Risotto con zucca e finferli	70		
Torta rustica con zucca e shiitake	120		
Zucca butternut ripiena di funghi e quinoa	104		

Ringraziamenti

Grazie a Audrey per avere creduto in me in questo progetto che forse, all'inizio, non era destinato a essere mio. La fortuna sorride agli audaci!

Grazie a Élise per la rilettura e per le sue domande sempre pertinenti.

Un grazie enorme a mio fratello Loïc, che ancora una volta mi ha assistito e aiutato nella creazione di questo libro, nonostante non ami i funghi.

GRAZIE ai miei genitori, al mio amore e ai miei amici e amiche per il loro supporto incrollabile, i consigli e gli incoraggiamenti.

E un ultimo ringraziamento a tutte le persone che mi seguono sui social: spero che questo libro vi piaccia e vi faccia venire voglia di cucinare i funghi!

© Edizione italiana: Guido Tommasi Editore — Datanova S.r.l., 2025
Tutti i diritti riservati
www.guidotommasi.it

Traduzione: Silvana Mancuso
Revisione: Francesca Gosi
Correzione bozze: Valeria Cecilia Barbon
Coordinamento editoriale: Valeria Cecilia Barbon
Grafica edizione italiana: Leida Federico

Edizione originale: © Hachette Livre — (Marabout), 2024
"Champignons"
58, rue Jean-Bleuzen, 92178 Vanves Cedex

Testi: Emilie Franzo © 2024 Hachette Livre (Marabout)
Illustrazioni : Valentine Ferrandi

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.
ISBN: 978 88 6753 461 6
Stampato in Cina



I funghi commestibili
hanno una sorprendente
varietà di texture e sapori.

**Scoprite 60 ricette
per imparare a preparare
e cucinare i funghi:**

bruschetta con straciatella
e gallinacci, quiche con funghi
e formaggio di capra, linguine
al ragù di funghi, shakshuka
di melanzane e funghi, funghi
portobello ripieni, ramen
di soba e shiitake, burger
di pleurotus sfilacciati...

*Fotografa, food stylist e autrice
di numerosi libri di cucina,
Émilie Franzo è alla guida del blog
Plus une miette dans l'assiette.*



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

25 € IVA INCLUSA

ISBN : 978 88 6753 461 6



9 788867 534616