



## FUNGHI

RICETTE GOURMET E CONSIGLI  
PER LA PREPARAZIONE

*Émilie Franzo* / fotografie di *Émilie Franzo*  
illustrazioni di *Valentine Ferrandi*

18,5 x 27 cm | cartonato | collana Illustrati

192 pagine | illustrazioni a colori

€ 25 | ISBN 978 88 6753 461 6



I funghi sono gli abitanti silenziosi delle foreste, richiamano alla mente immaginari fiabeschi, profumano di autunno e ci fanno pensare ad un fresco sottobosco, possono essere pericolosi e velenosi, ma anche ottimi in cucina.

Una volta identificate le varietà e raccolti quelli “buoni”, che farne? Come trattarli? Questo libro racchiude le risposte a tutte le innumerevoli domande su questi misteriosi abitanti dei boschi! Émilie Franzo, autrice di questo ricettario e volto dietro il blog culinario *Plus une miette dans l'assiette*, vi condurrà in un viaggio alla scoperta di questi sorprendenti prodotti della terra: vi aiuterà a riconoscere le varietà delle specie, dai porcini agli shiitake, vi fornirà tutte le informazioni che riguardano la stagione migliore per la loro raccolta e il consumo, così come anche i metodi di pulizia, cottura e conservazione più adatti per ciascun esemplare. Tagliate la base delle radici degli enoki, spazzolate le lamelle dei gallinacci con un pennellino e controllate se nascondono terra o ospiti indesiderati...

Dopo aver scoperto che la spugnola è tossica se consumata cruda e che il tartufo (sì, è un fungo!) invece è suscettibile alla cottura, sbizzarritevi in cucina e scoprite le gustosissime 60 ricette (quasi tutte vegetariane o vegane) per imparare a usarli al meglio. Dalla zuppa di funghi con miso e latte di cocco all'omelette ai finferli, dalle linguine al ragù di funghi alle lasagne con zucca e porcini, arrivando persino al purè di patate al tartufo e parmigiano, questo volume colleziona tutto ciò che di buono cresce sotto il muschio.

Preparatevi a tagliare, sminuzzare, mescolare e cuocere per creare dei piatti deliziosi che faranno venire l'acquolina in bocca anche ai palati più raffinati. Come tirarsi indietro? Basta ammirare le bellissime fotografie della stessa autrice, accompagnate dalle meravigliose illustrazioni di Valentine Ferrandi per risvegliare l'appetito e i sensi.

Perdetevi nei boschi, o anche solo nelle corsie del supermercato, tornate a casa con un cestino pieno di leccornie e mettetevi ai fornelli: riuscirete sicuramente a impressionare i vostri ospiti con pietanze gustose e “buone da morire”!



Guido  
Tommasi  
Editore

