

Crudo di funghi porcini con zuppa di pane, porri e ricotta

Chef Tommaso Arrigoni

Ingredienti

200 gr funghi porcini

1 porro

250 gr pane raffermo

1 litro di brodo vegetale

1 mazzetto guarnito di erbe aromatiche

50 gr burro

150 gr patate

100 gr ricotta fresca

Sale e pepe

Porri fritti di guarnizione

Procedimento

Tagliare i porri a julienne e farli rosolare con poco olio, aggiungere la patata e il pane. Bagnare con il brodo, unire il mazzetto guarnito e lasciare cuocere. Eliminare il mazzetto guarnito, e frullare il tutto unendo il burro fresco. Aggiustare di sapore e conservare la zuppa di pane in caldo.

Pulire i Funghi e tagliarli molto sottili, condirli con olio, sale e pepe

Mantecare la ricotta con poco sale, pepe e un cucchiaino di olio EVOs. Conservare in un sac a poche.

Nella fondina di portata versare un mestolino di zuppa, aggiungere la ricotta con il sac a poche, coprire con le lamelle di funghi porcini e guarnire con i porri fritti e qualche fogliolina di erbe fresche.

"I funghi non vanno lavati, si toglie la parte terrosa con un coltellino e poi si passano con uno straccetto umido per eliminare tutti i residui di terra. Per la guarnizione finale, il porro va tagliato molto sottile e passato nella farina prima di friggerlo. L'autunno, con pochi e fragranti ingredienti, entra nel piatto." Tommaso Arrigoni.