

PULIZIA E TAGLIO DEI FUNGHI PORCINI

Tra le varie specie di funghi di bosco i **porcini** sono sicuramente i più ricercati e pregiati.

I funghi porcini si distinguono per il loro profumo, per le carni che non anneriscono dopo il taglio e per la versatilità che hanno in cucina: i porcini si prestano per innumerevoli preparazioni ed è possibile, oltre che consumarli freschi, conservarli sia secchi che sott'olio. Naturalmente, qualunque sia la preparazione, i funghi porcini andranno prima puliti e tagliati. Per pulire i funghi porcini non è consigliabile lavarli sotto l'acqua corrente ma è sufficiente grattarli con un coltello e usare un panno umido.

Vediamo allora insieme come fare:

1) Con l'aiuto di un coltellino affilato dalla lama liscia cominciate a eliminare la parte terrosa sul gambo.



2) Raschiate il gambo con delicatezza fino ad eliminare qualsiasi traccia di terra.

3) Bagnate un panno di cotone con dell'acqua e strofinate il gambo del fungo delicatamente; in modo da eliminare completamente ogni traccia di terra.



4) Prendete il fungo con entrambe le mani e con un movimento rotatorio (fatelo con delicatezza per evitare di rompere il fungo), staccate la testa dal gambo.



5) Nello staccare la cappella dal gambo del porcino, state attenti a non rompere o spezzare uno o l'altro; ed ecco come si presenterà il vostro fungo.

6) Con l'aiuto di un coltello raschiate la parte interna (bianca) del fungo in modo da eliminare l'eventuale terra attaccata.



7) Raschiate, sempre con molta delicatezza, anche la parte esterna della testa del porcino.

8) Prendete ora un panno di cotone inumidito e passatelo su tutto il fungo in modo da completare la pulizia.



9) A questo punto cominciate a tagliare i vostri funghi porcini: prendete la testa e tagliatela a fettine più o meno spesse a seconda della preparazione che andrete a fare.



10) Prendete il gambo e tenendolo appoggiato su un tagliere tagliatelo a fettine per il senso della lunghezza.