

# Funghi trifolati

Categoria: Portate - Verdure e Contorni



## Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	



I funghi trifolati fanno parte della tradizione culinaria della regione *Piemonte*, e rappresentano un contorno molto semplice da preparare, molto gustoso, delicato e leggero che si può abbinare a diversi piatti e portate.

I funghi trifolati sono un piatto molto versatile adatto a diversi usi: può diventare un ottimo condimento per un risotto, si può accostare alla cacciagione, alla polenta, al pesce o ancora, può far parte di un piatto unico a base di verdure.

In ogni caso, la ricetta dei funghi trifolati è quella che dà maggiore risalto al sapore e al gusto dei funghi; è proprio per questo che viene così tanto proposta e utilizzata nella preparazione di numerosi altri piatti.

I funghi trifolati non potranno mancare sulla vostra tavola in questa stagione!

## Ingredienti

» <b>Aglio</b> 1 spicchio	» <b>Olio</b> 4 cucchiari
» <b>Burro</b> 30 gr	» <b>Prezzemolo</b> in abbondanza
» <b>Funghi</b> misti 800 gr	

## Preparazione



Per preparare i funghi trifolati, per prima cosa pulite i diversi tipi di funghi raschiandoli e strofinandoli con uno straccio umido (1). Tagliate a fette sottili i funghi champignons (2), i porcini e i funghi pleurotus (o orecchioni) (3) tranne i finferli (o i chiodini) che lascerete interi.



Nel frattempo fate scaldare in una padella antiaderente il burro con l'olio (4) e gli spicchi di aglio tagliati a metà. Fate insaporire e versate nella padella prima i porcini (che hanno una carne più compatta e spessa degli altri funghi) e poi gli altri funghi (5). Per ultimo unite i finferli (6).



Cuocete qualche minuto a fuoco vivace, mescolando sempre molto delicatamente per evitare che i funghi si rompano in cottura. Aggiustate di sale (7) e unite il prezzemolo finemente tritato (8), lasciando il tutto sul fuoco a fiamma bassa per ancora 5 minuti (9). Togliete dal fuoco e servite i funghi trifolati caldi o freddi a seconda dell'uso che ne dovete fare.

### **Conservazione**

Conservate i funghi trifolati in un contenitore ermetico, in frigorifero, per 2-3 giorni al massimo.

### **Curiosità**

Secondo la tradizione Piemontese i funghi trifolati andrebbero cucinati in un tegame apposito in terracotta per mantenere ancora di più l'aroma e il gusto dei funghi.