

Le Ricette per Voi

I finferli interpretati dal nostro chef di redazione Domenico Longo, del Ristorante Casa Coste di Colalto di Susegana (TV) - www.casacoste.it



Cavourina rigonfia di cantarelli

Ingredienti

- 6 cavourine* o rosette di pane • 600 g di finferli o cantarelli misti (finferlo, finferla, trombetta da morto)
- 2 spicchi d'aglio • 1 cipolla bionda
- qualche foglia di santoreggia • 1 ciuffo di prezzemolo
- le foglie di 1 rametto di rosmarino • 1 foglia di salvia
- 1 rametto di dragoncello • 1 ciuffo di cerfoglio
- 1 mazzetto di erba cipollina • 4 dl di panna fresca
- 50 g di burro • 1 tazza di brodo di carne molto ristretto
- sale, pepe nero

*La Cavourina è una tipica michettina milanese di semola oggi difficile da trovare: in alternativa usiamo la rosetta

Esecuzione

In un tegame sciogliamo il burro, uniamo la cipolla, la santoreggia, il rosmarino, il timo, la salvia e l'aglio tritati finemente. Soffriggiamo per qualche minuto e poi lasciamo intiepidire, quindi aggiungiamo i funghi con la giusta dose di sale e rimettiamo sul fuoco finché non è evaporata quasi tutta l'acqua di vegetazione. Aggiungiamo quindi la panna e proseguiamo la cottura per una decina di minuti (finché la salsa non tende a diventare color crema carico).

Togliamo i funghi con uno schiumatore e uniamo alla salsa il brodo e il pepe, lasciandola sul fuoco finché non si addensa. Nel frattempo togliamo "il cappellino" alle cavourine, svuotiamole dell'eventuale mollica in eccesso e farciamole con i funghi. Rimettiamo i cappellini e passiamole in forno per qualche minuto. Togliamo la salsa dal fuoco e aromatizziamola con l'erba cipollina sforcicata e le restanti erbe tritate. Aggiustiamola di sale. Serviamo la cavourina caldissima abbondantemente irrorata con la salsa.

Il Vino giusto

Castlet Rosè vino rosato

Uve (vitigni): 80% Barbera, 20% tra Nebbiolo e Grignolino

Maturazione: in acciaio

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Colore: rosa cerasuolo tenue

Profumo: sentori di frutti rossi con note di lampone e di fragola

Sapore: secco, di buona struttura, elegante, ha una buona persistenza in bocca

Come servirlo: a 12-14 °C, nel calice del rosso giovane

Zona di produzione: Costigliole d'Asti, collina del Castelletto

Prezzo: 9 Euro



CASCINA CASTLET

strada Castelletto 6, 14055 Costigliole d'Asti
 (AT) - Tel. 0141 966651 - Fax 0141 961492
castlet@tin.it - www.cascinacastlet.com