



La Olive.r nasce a Roma nel 1985 dall'idea di un gruppo di operatori, specialisti del settore, con l'obiettivo di promuovere il consumo delle olive da tavola e in particolare del "prodotto Italiano".

Il grande impegno ha subito coronato le aspettative del gruppo Olive.r con la fiducia accordatagli dalle più importanti catene del settore alimentare quali GS, PANORAMA, GRUPPO PAM, SIDIS, S.M.A., IL GIGANTE, AUCHAN, CARREFOUR, GROS. Roma che hanno scelto l'azienda Olive.r come fornitore ufficiale.

La qualità delle nostre olive inizia con la cura con cui vengono selezionati i prodotti, qualità che vengono successivamente esaltate in fase di produzione e nei processi di trasformazione, selezione e conservazione: direttamente nelle zone di produzione, tutto avviene con metodi d'avanguardia, sotto il controllo del nostro sistema di qualità certificato UNI EN ISO 9001:2000 nel rispetto delle norme igienico sanitarie nello stabilimento di Rocca Massima a 40 Km da Roma e nel centro di raccolta di Puglia e Sicilia.

Il procedimento di lavorazione del prodotto avviene con i più elevati sistemi di confezionamento, che si presenta in un gradevole packaging mantenendo ed esaltando il sapore originale. L'azienda si è poi specializzata nella realizzazione di stand promozionali con caratterizzazioni personalizzate per ogni cliente a seconda delle loro esigenze.



Oltre alla vastità di tipologie di olive da tavola, prodotto primario, la Olive.r dispone di una vasta gamma di prodotti sott'olio e di patè di ogni gusto... che portano direttamente in tavola il sapore della nostra terra.

Si allargano ora le vedute della Olive.r che dal mercato nazionale cerca di conquistare anche il mercato estero dove cresce sempre di più la richiesta di un prodotto "Made in Italy".

Ultimo progetto delle Olive.r è quello di far reimpiantare coltivazioni di varietà di olive italiane dal gusto eccezionale, quasi scomparse dalla produzione, nelle meravigliose regioni di Puglia, Sicilia e Calabria e trasformarle con metodi assolutamente naturali (preparazione della salamoia, conce e stagionatura).

Cozze ripiene ai funghi porcini

**Tempo di
preparazione:**
40 minuti
Difficoltà:
media

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

700 g di cozze, 1 bicchiere di vino bianco secco, 60 g di burro,
4 cucchiaini d'olio d'oliva, prezzemolo, 1 spicchio d'aglio,
150 g di funghi freschi, 80 g di mollica di pane, sale e pepe.



Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente, raschiate le cozze, lavatele, e mettetele in una padella, irrorate con un cucchiaino di olio e il vino, cospargete con un po' di prezzemolo lavato e tritato; coprite la padella con il coperchio, ponetela sul fuoco, moderato, e fate aprire le cozze scuotendo di tanto in tanto il recipiente. Scolate le cozze, eliminate quelle che sono rimaste chiuse, filtrate il liquido di cottura e tenetelo da parte. Staccare i molluschi dai gusci e tenerli in una ciotolina; tenete da parte la metà dei gusci. Pulite i funghi eliminando la parte terrosa, lavarli rapidamente sotto l'acqua corrente fredda. Asciugarli delicatamente e tritarli grossolanamente. Inumidire la mollica di pane con il liquido di cottura delle cozze tenuto da parte. Sbucciate l'aglio, tritatelo finemente con il prezzemolo rimasto lavato e asciugato, mettetelo in un tegame sul fuoco e farli appassire con due cucchiaini di olio; aggiungete i funghi tritati e farli rosolare per qualche minuto a fuoco vivace, toglieteli dal fuoco e fateli raffreddare. Mettete il burro ammorbidito in una ciotola, unite il composto di funghi ben scolato e sbriciolate la mollica di pane scolata e strizzata; insaporite con sale e pepe e lavorate gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Riprendete i gusci delle cozze tenuti da parte e metteteli sul fondo di ogni guscio un cucchiaino del composto preparato formando un leggero strato; adagiatevi sopra un mollusco e, sopra questo, un altro strato del composto. Disponete le cozze ripiene in una pirofila spennellata di olio e fate gratinare, in forno preriscaldato a 170° per circa 10 minuti. Servite caldo.

Capesante alla Provenzale

**Tempo di
preparazione:**
30 minuti
Difficoltà:
media

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

16 capesante, 400 g di funghi freschi (possibilmente porcini),
1 spicchio d'aglio, 40 g di burro, 1 spruzzata di vino rosso, 1 mestolo di brodo,
1 ciuffo di prezzemolo, sale e pepe.

Aprite le capesante con la lama di un coltello. Pulite con molta cura i gusci, lavateli, asciugateli e metteteli da parte. Staccare la parte bianca (la noce) e la parte arancione (il corallo); lavatele entrambe accuratamente sotto acqua corrente, e dividete la parte bianca in due parti, nel senso dello spessore. Insaporitele con il sale e il pepe e infarinatele leggermente. Private i funghi della parte terrosa, lavateli rapidamente sotto l'acqua corrente fredda, asciugateli e tagliateli a pezzetti.

Fate scottare i pomodori in acqua in ebollizione, scolateli, pelateli, privateli dei semi e dell'acqua di vegetazione, e tritateli grossolanamente. Sbucciate poi l'aglio e schiacciatelo leggermente. In un tegame, fate appassire gli scalogni e l'aglio, con l'olio senza lasciarli colorire; unite i funghi, fateli rosolare per 2 minuti, mescolandolo con un cucchiaino di legno, aggiungete il pomodoro e continuate la cottura per 2 minuti circa a fuoco vivace. Salate e pepate.

Nel frattempo fate fondere il burro in un'altro tegame, unite le parti bianche delle capesante e fatele dorare leggermente da una parte e dall'altra. Unitele ai funghi, aggiungete "il corallo" (le parti arancioni) e mescolate delicatamente. Continuate la cottura per 3 minuti circa a fuoco moderato e a tegame coperto. A cottura ultimata cospargete con il prezzemolo lavato e tritato. Mettete le capesante nei loro gusci e servitele subito.



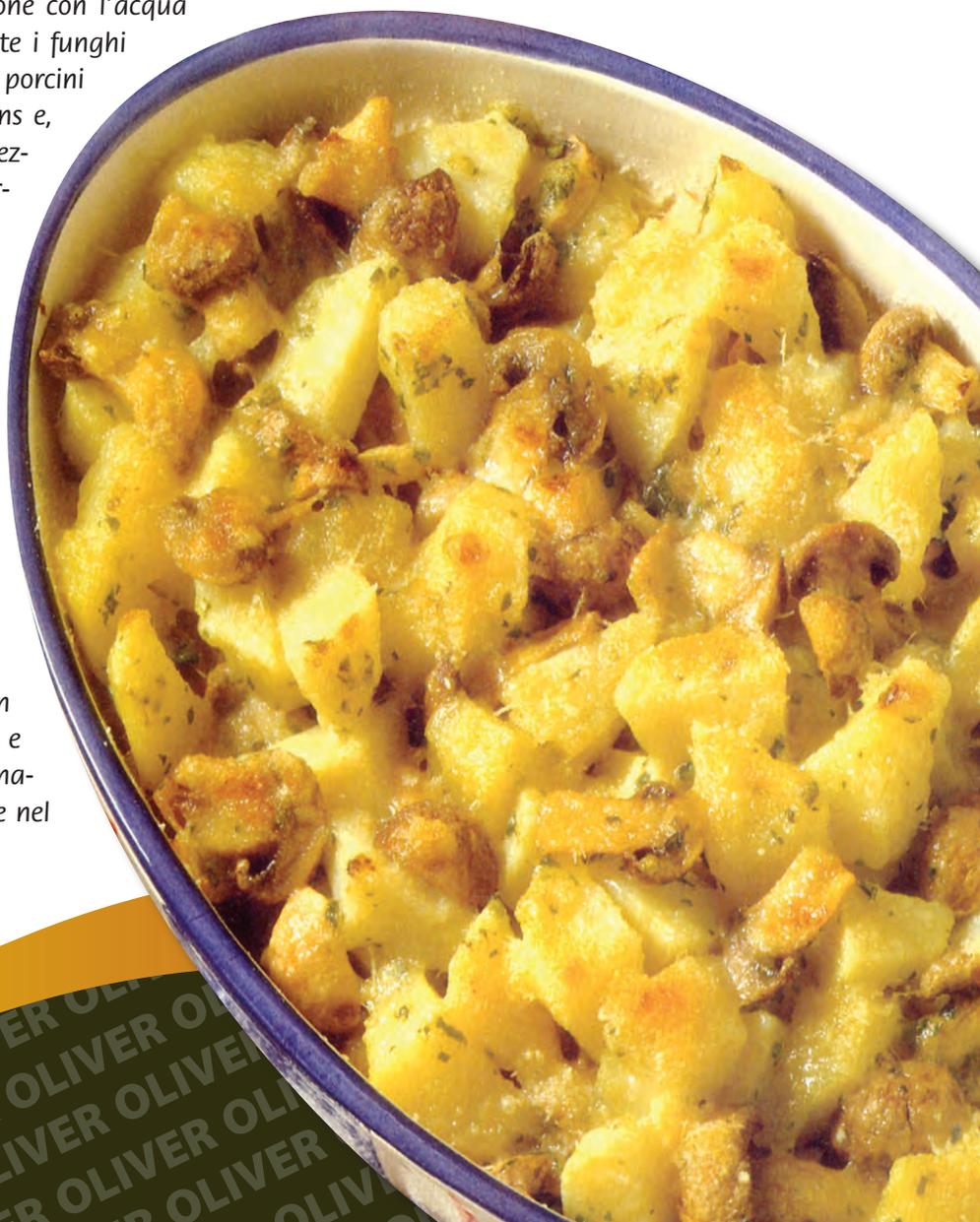
Funghi e patate al forno

**Tempo di
preparazione:**
30 minuti
Difficoltà:
facile

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g di funghi porcini o champignons, 300 g di patate a polpa gialla, porro, 6 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato, 50 g di burro, olio extra vergine d'oliva, una manciata di foglie di prezzemolo, 1 spicchio d'aglio, latte, sale, pepe.

Spazzolate le patate sotto il getto d'acqua fredda con una spazzola a setole dure e lessate in pentola a pressione con l'acqua necessaria per 20 minuti dal sibilo. Mondate i funghi e passateli con un panno bagnato se sono porcini o lavateli rapidamente se sono champignons e, affettateli. Lavate, asciugate e tritate il prezzemolo con l'aglio senza il germoglio interno. Mondate il porro, lavatelo e tagliate a rondelle sottili la parte bianca. Accendete il forno con il termostato a 220° C. Scolate le patate, pelatele e tagliatele a cubetti. Imbiondite in una padella 20 g di burro con 2 cucchiaini di olio, aggiungete i funghi e cuoceteli a fuoco abbastanza vivace per 10 minuti, rimescolando spesso. Salateli, pepateli, e cospargeteli con il trito di prezzemolo e aglio, fate insaporire rapidamente le patate e il porro. Verste tutti gli ingredienti in una pirofila, cospargeteli con il parmigiano reggiano grattugiato e con il rimanente burro a fiocchetti; irrorate con un filo di latte, solo per inumidire il formaggio e infornate per pochi minuti finchè si sarà formata una crosticina dorata in superficie. Servite nel recipiente di cottura.



Gnocchi di polenta con i funghi

**Tempo di
preparazione:**
30 minuti
Difficoltà:
facile

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

240 g di farina gialla a cottura rapida, 100 g di parmigiano grattugiato, $\frac{3}{4}$ di litro di latte, $\frac{1}{4}$ di litro d'acqua, 50 g di burro, 2 tuorli, sale, noce moscata, 400 g di funghi porcini freschi, 1 scalogno, prezzemolo, vino bianco 1 bicchiere, 100 ml di panna da cucina.



Mescolate il latte con l'acqua, il burro, la noce moscata e una presa di sale; versate a pioggia la farina e cuocete per 5 minuti, mescolando con una frusta. Togliete il preparato dal fuoco e incorporate due cucchiaini di formaggio grattugiato e i tuorli sbattuti leggermente con un cucchiaino di latte. In una padella a parte versate 20 ml di olio di oliva, aggiungete uno scalogno tritato finemente, fate appassire 1 minuto, aggiungete i funghi tagliati a fettine sottili, mescolate 5 min. a fuoco dolce. Bagnate con 50 ml di vino bianco, lasciate evaporare, coprite e cuocete ancora per 10 minuti (se necessario aggiungete acqua calda), salate e pepate e cospargete con un cucchiaino di prezzemolo tritato. Togliete dal fuoco e aggiungete 100 ml di panna da cucina, mescolate. Versate il composto dei gnocchi di polenta su un piano di lavoro oliato e livellato con una spatola inumidita, in modo da ottenere lo spessore di un dito. Lasciate raffreddare e ricavate dei dischetti con un bicchiere. Infine, imburrate una pirofila, adagiatevi gli gnocchi leggermente sovrapposti, cospargeteli con il sugo di funghi e un cucchiaino di parmigiano grattugiato. Infornate e fate cuocere per 10 minuti a 200°. Servite caldo.

Involtini con funghi e castagne

Tempo di preparazione:
40 minuti
Difficoltà:
media

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

10 castagne lessate in acqua e pelate, 500 g di funghi misti, 1 cipollina, 50 g di olio extravergine, 50 g di pane, 10 fettine di lombo di maiale tagliate sottili, 50 g di vino bianco, sale e pepe.

Tritate le castagne con 50 g di pane, 150 g di funghi salando e pepando a piacimento, fino a che non saranno più presenti pezzi grossi di castagne. Spalmare il composto tritato sulle fettine di carne e arrotolarle su se stesse, chiudendole con uno stuzzicadenti (o con nastro di porro) e disporre gli involtini nel cestello. In una padella mettete l'olio e soffriggete la cipolla fino a renderla dorata, aggiungete i funghi rimasti tagliati a pezzettini e il vino.

Lasciate cuocere girando di tanto in tanto per 15 minuti. Inserite il tutto nel mixer e tritate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Servite gli involtini accompagnati con la crema e decorate con le castagne tenute da parte.

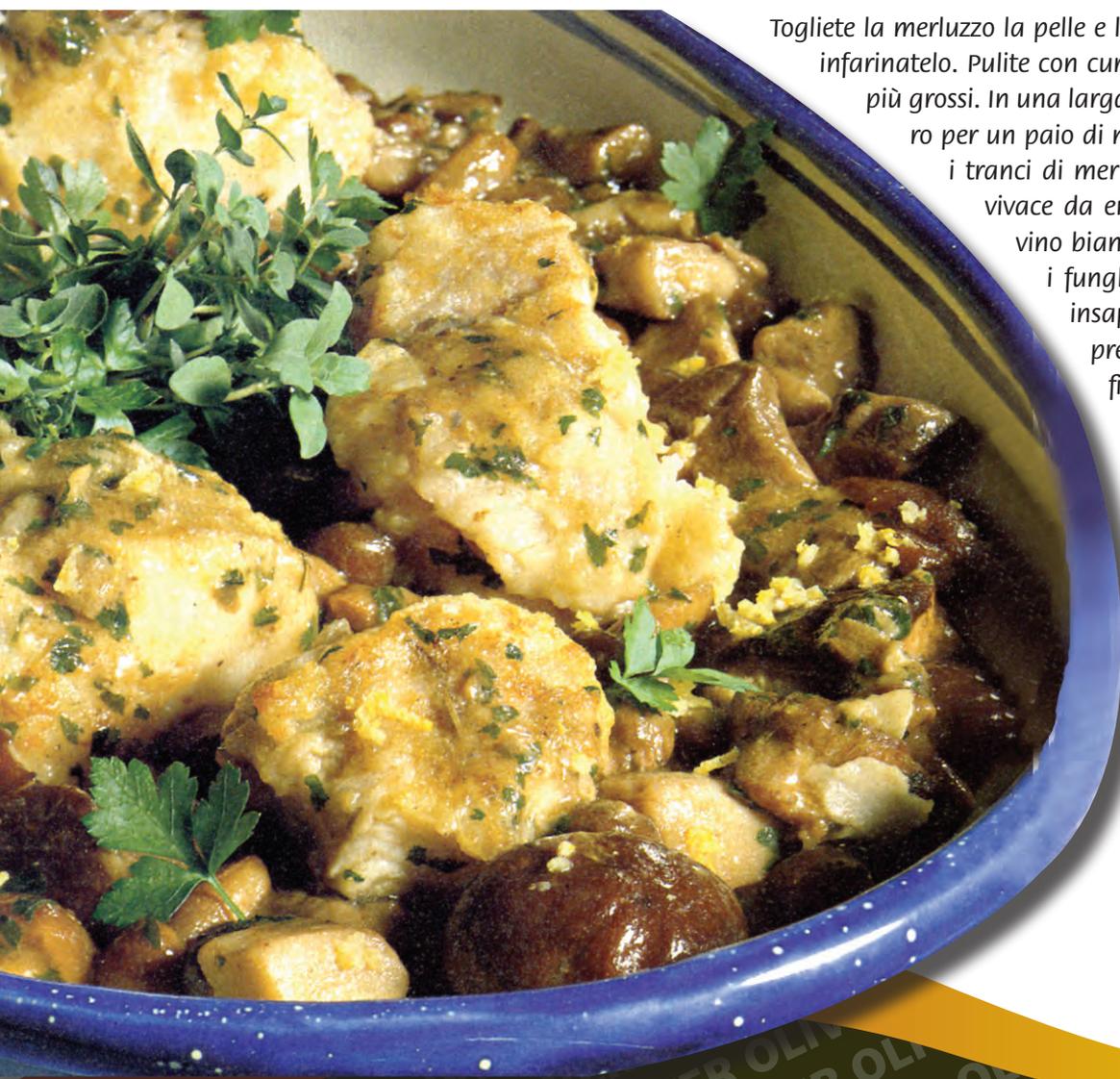


Merluzzo ai finferli

Tempo di preparazione:
30 minuti
Difficoltà:
media

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g di merluzzo in tranci, 300 g di funghi, 1 cipollotto, 2 cucchiaini di farina, 30 g burro, ½ bicchiere di vino bianco secco, prezzemolo, maggiorana, sale, pepe.



Togliete la merluzzo la pelle e le lische più grosse se presenti e infarinatelo. Pulite con cura i funghi e tagliate solo quelli più grossi. In una larga casseruola soffriggete nel burro per un paio di minuti il cipollotto tritato, unite i tranci di merluzzo e fateli dorare a fiamma vivace da entrambi i lati. Spruzzate con il vino bianco e quando è evaporato unite i funghi e il prezzemolo tritato. Fate insaporire per qualche minuto sempre a fiamma vivace. Abbassate la fiamma e proseguite la cottura per una ventina di minuti mescolando ogni tanto e girando il pesce una o due volte. Salate, pepate e completate con la maggiorana tritata.

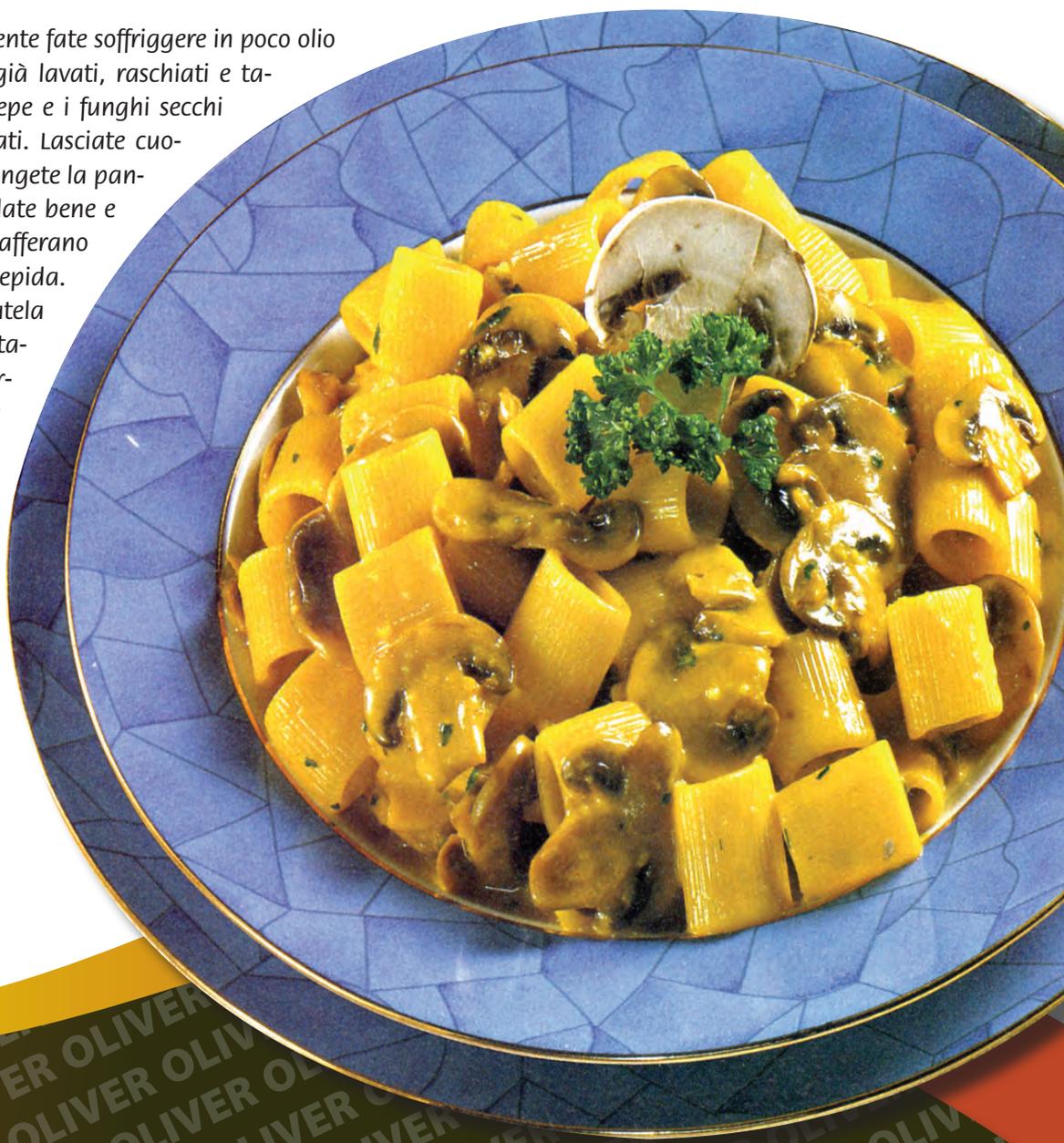
Mezze maniche ai porcini

**Tempo di
preparazione:**
20 minuti
Difficoltà:
facile

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g di mezze maniche, 200 g di porcini, 100 g di panna da cucina, 10 g di funghi porcini, 1 scalogno, 1 o 2 bustine di zafferano, prezzemolo, parmigiano reggiano, olio extra vergine di oliva, sale e pepe.

In una larga padella antiaderente fate soffriggere in poco olio lo scalogno tritato, i porcini già lavati, raschiati e tagliati a lamelle sottili, sale, pepe e i funghi secchi già ammollati, strizzati e tritati. Lasciate cuocere per circa 15 minuti, aggiungete la panna e un pizzico di sale, mescolate bene e poi versate 1 o 2 bustine di zafferano sciolto in due dita d'acqua tiepida. Lessate la pasta al dente, scolatela e versatela nella padella. Saltatela a fuoco vivo quindi cospargetela di prezzemolo tritato e abbondante parmigiano.



Mezze penne ai funghi

**Tempo di
preparazione:**
30 minuti
Difficoltà:
media

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g mezze penne, 250 g di funghi chiodini, 1 ciuffo di prezzemolo,
1 piccolo scalogno, 100 ml di panna da cucina,
30 ml di olio di oliva, sale fino, 35 g sale grosso.

Portate a bollore 2 litri di acqua e tuffate i chiodini prima puliti 15 minuti. Scolateli. Versate in una padella l'olio con lo scalogno tritato, aggiungete i funghi e fateli tritare 5 minuti, se necessario bagnate con del brodo caldo e proseguite la cottura ancora 10 minuti. Cospargete con il prezzemolo tritato, la panna, mescolate e salate. Portate intanto a bollore 3,5 litri di acqua, aggiungete il sale grosso. Tuffate le mezze penne e cuocete 11 minuti o quanto indicato sulla confezione. Scolatele e passatele nella padella dei funghi, fate insaporire 3 minuti. Togliete dal fuoco e servite.



Pappardelle ai funghi

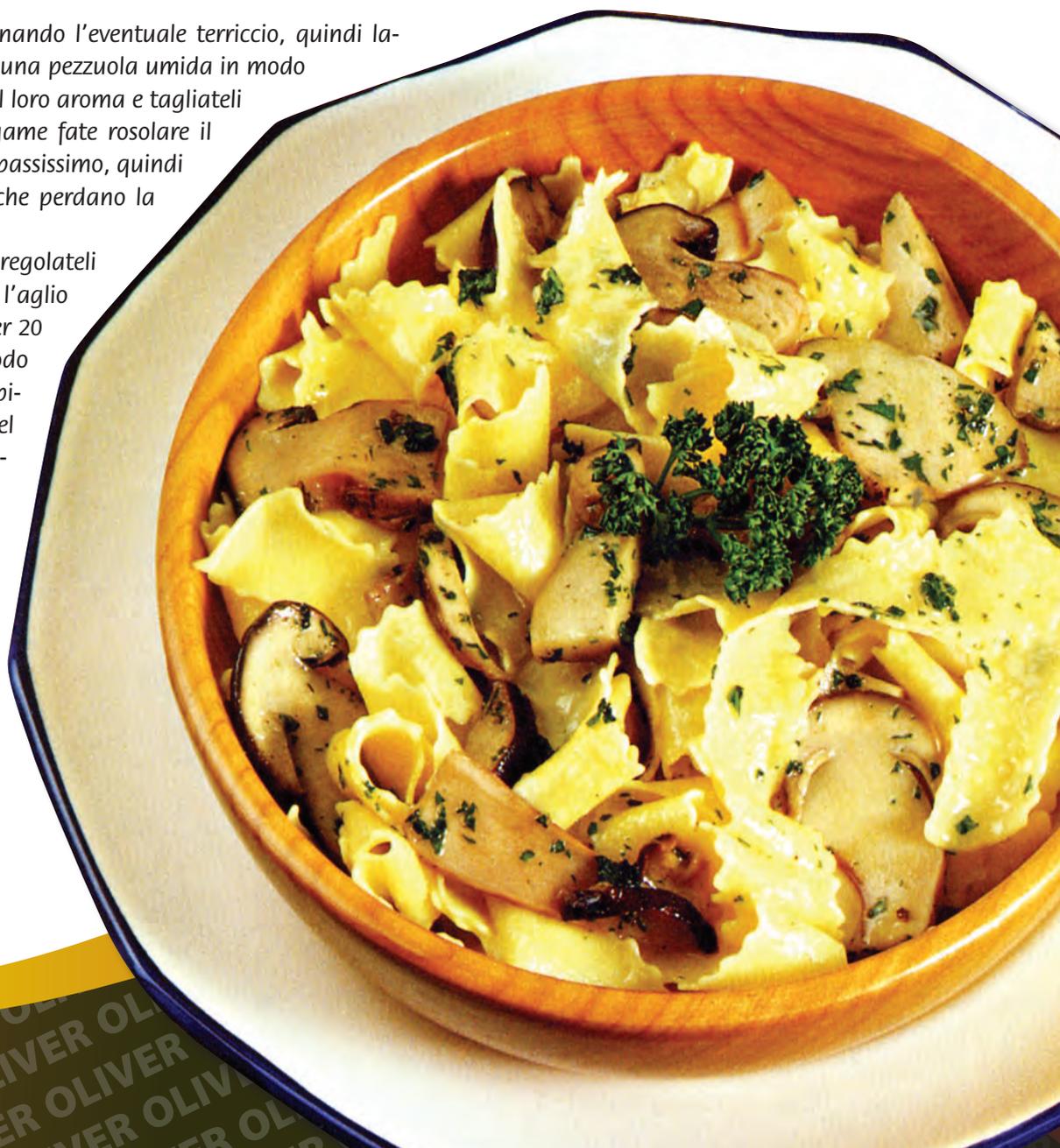
**Tempo di
preparazione:**
30 minuti
Difficoltà:
media

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g di pappardelle, 400 g di funghi freschi (possibilmente porcini), 1 spicchio d'aglio, 40 g di burro, 1 spruzzata di vino rosso, 1 mestolo di brodo, 1 ciuffo di prezzemolo, sale e pepe.

Pulite bene i funghi eliminando l'eventuale terriccio, quindi lavateli accuratamente con una pezzuola umida in modo che l'acqua non li privi del loro aroma e tagliateli a fettine sottili. In un tegame fate rosolare il burro con l'aglio, a fuoco bassissimo, quindi unite i funghi e lasciate che perdano la loro acqua.

Poi spruzzateli con il vino, regolateli di sale e pepe, eliminate l'aglio e continuate la cottura per 20 minuti, diluendo con il brodo affinché il sugo resti morbido. Un minuto prima del termine di cottura aggiungete il prezzemolo tritato finemente. Fate cuocere le pappardelle in abbondante acqua salata, sgocciolatele e conditele con i funghi e il loro fondo di cottura.



Patate gratinate con funghi e prezzemolo

**Tempo di
preparazione:**
20 minuti
Difficoltà:
facile

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di patate, 400 g di funghi porcini, 30 g di burro,
30 g di prezzemolo, 1 spicchio d'aglio, parmigiano reggiano, sale.

Sbucciate le patate, lavatele bene e tagliatele a rondelle. Mondate, lavate e tritate il prezzemolo. Sbucciate l'aglio e tritatelo finemente. Fondete il burro in un tegame. Unite l'aglio e fatelo appassire a fiamma bassa per tre minuti. Aggiungete le patate mescolatele e bagnatele con qualche cucchiaino d'acqua. Incoperchiate e lasciate cuocere per 15 minuti mescolando a intervalli regolari, in modo da farle cuocere uniformemente. Mondate i porcini eliminando le parti terrose con un piccolo coltello e lavateli in una ciotola d'acqua. Unite i funghi e il parmigiano alle patate, salatele, mescolate, incoperchiate e lasciate cuocere a fiamma viva per 5 minuti, senza mescolare. Trasferite il tutto in una pirofila da forno e fate gratinare per 5 minuti a 180°. Unite il prezzemolo e proseguite la cottura per un minuto. Togliete dal forno e servite caldo.



Polenta con funghi porcini e finferli

Tempo di preparazione:
20 minuti
Difficoltà:
media

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g di farina di mais, 400 g di funghi porcini e finferli, 300 g di pomodori maturi e sodi (oppure pelati), 2 spicchi d'aglio, 1 dl di olio d'oliva extra vergine, 1 mazzetto di basilico, 1 mazzetto di prezzemolo, sale e pepe.

In una pentola a fondo spesso portate a bollore 1,5 litri di acqua salata. Appena comincerà a fremere versate la farina un po' alla volta mescolando con un cucchiaio di legno, abbassate il fuoco al minimo e cuocete per 60 min. mescolando continuamente. La polenta sarà pronta quando si staccherà dalle pareti. Prima di togliere dal fuoco versate un cucchiaio di olio.

Nel frattempo pulite i funghi privateli della parte terrosa, lavateli rapidamente in acqua fredda, asciugateli e tagliateli a fettine. Sbucciate gli spicchi d'aglio, e asciugateli leggermente. Lavate e tritate prezzemolo e basilico. Fate scottare in acqua in ebollizione i pomodori freschi, privateli della buccia, dei semi e tritateli grossolanamente. Mettete in un tegame due cucchiari d'olio, aggiungete uno spicchio d'aglio e un poco di prezzemolo, fate imbiondire quindi unite i funghi. Fateli rosolare per qualche minuto a fuoco vivace, insaporite con il sale e il pepe. In

un altro tegame versate l'olio rimasto e fate imbiondire i secondo spicchio d'aglio, aggiungete i pomodori, regolate di sale e pepe e fate cuocere a fuoco moderato per 8 minuti circa mescolando, aggiungete i funghi e continuate la cottura ancora per qualche minuto.

Prima di togliere dal fuoco cospargete con il prezzemolo e il basilico tritati. Versate la polenta ormai pronta su di un piatto di portate formando un incavo al centro, versatevi il ragù di funghi e pomodoro e servite subito.

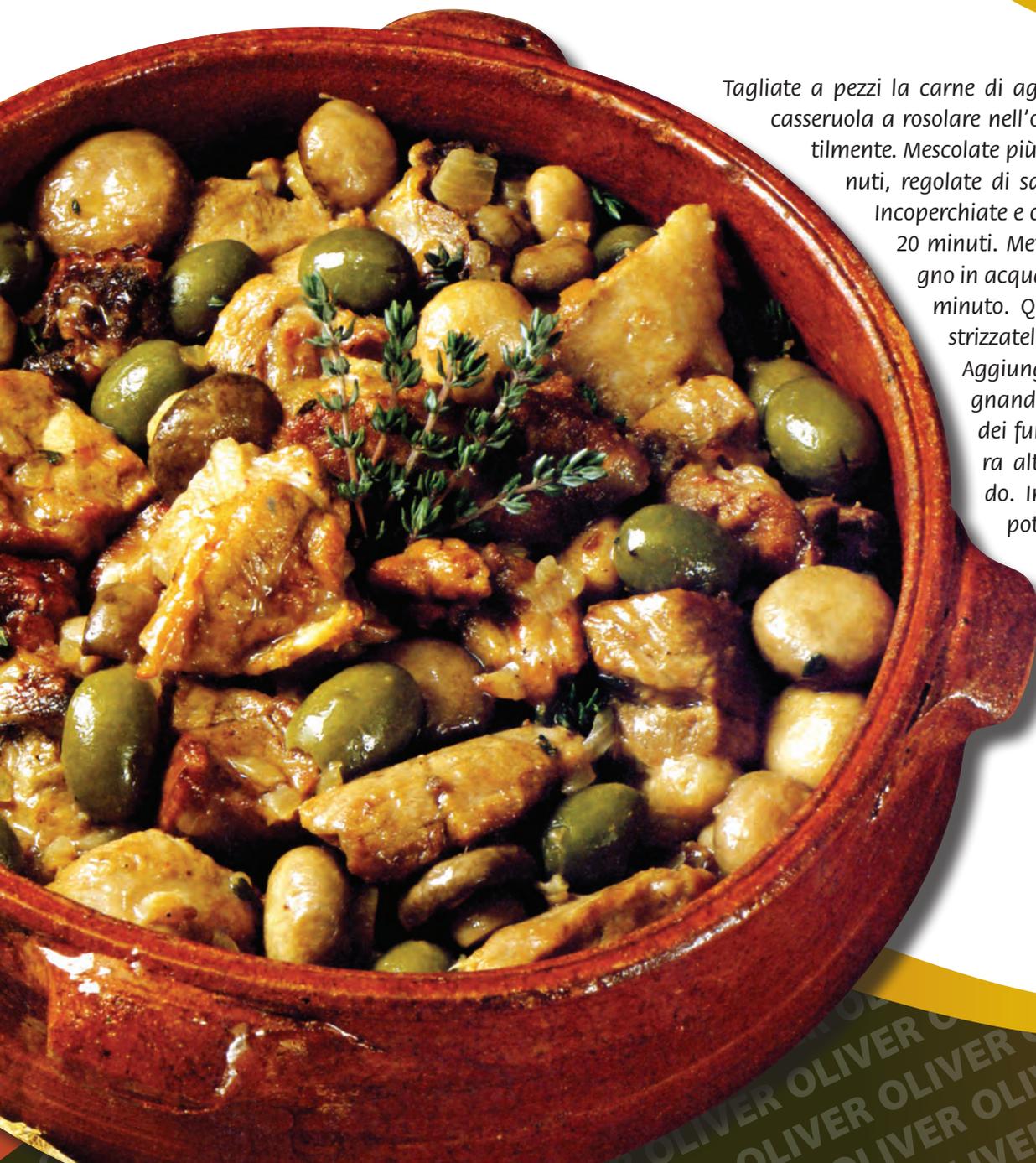


Spezzatino di agnello con funghi e olive

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

½ kg di agnello, 1 cipolla, 300 g di olive in salamoia, 50 g di funghi finferli e porcini, 1 dl di olio extravergine d'oliva, sale.

Tempo di
preparazione:
60 minuti
Difficoltà:
media



Tagliate a pezzi la carne di agnello e mettetela in una casseruola a rosolare nell'olio e cipolla tagliata sottilmente. Mescolate più volte e, dopo circa 10 minuti, regolate di sale e aggiungete le olive. Incoperchiate e continuate la cottura altri 20 minuti. Mettete nel frattempo a bagno in acqua tiepida i funghi qualche minuto. Quando saranno morbidi, striztateli e sminuzzateli.

Aggiungeteli allo spezzatino, bagnandolo con un poco di acqua dei funghi. Proseguite la cottura altri 10 minuti. Servite caldo. In alternativa alla cipolla potete mettere un cucchiaino di pinoli.

Risotto ai funghi porcini

**Tempo di
preparazione:**

20 minuti

Difficoltà:
facile

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di funghi porcini, olio, 2 spicchi d'aglio, brodo di dado, prezzemolo, burro, ½ bicchiere di vino bianco, parmigiano, sale e pepe.

Pulite bene i funghi, quindi tagliateli a pezzetti. Preparate un trito di aglio e prezzemolo e ponete i tre ingredienti con l'olio a rosolare nella casseruola per il risotto. Salate e pepate abbondantemente. Quando i funghi avranno buttato la loro acqua e l'aglio avrà assunto un bel colore dorato, spruzzate con il vino bianco. Evaporate il vino. Lasciate insaporire 5 - 6 minuti, quindi unite il riso. Mescolate 5 min. con un cucchiaino di legno, poi iniziate a bagnare con il brodo caldo e continuate fino alla completa cottura del risotto. Prima di togliere dal fuoco, unite una noce di burro e parmigiano. Servite subito.



Sugo alla Vallese

Tempo di preparazione:
30 minuti
Difficoltà:
media

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 g di polpa di vitello macinato, 50 g di polpa di maiale macinato, olio di oliva extravergine, 100 g di funghi freschi (anche champignons), 70 g di pancetta arrotolata, 50 g di olive verdi, ½ peperone a polpa spessa, 1 cipolla media, 2 spicchi di aglio, 1 pezzetto di peperoncino piccante, 200 g di passata di pomodoro, sale.



Mondate i funghi, sciacquateli, asciugateli, e affettateli. Togliete semi e filamenti interni al mezzo peperone, lavatelo e tagliatelo a cubettini; affettate alla julienne la cipolla. Snocciate le olive spezzate grossolanamente l'aglio, unendo la polpa. Tagliate poi a listarelle la pancetta. In un tegame imbiondite, con tre cucchiari d'olio, l'aglio leggermente schiacciato e senza il germe centrale, toglietelo, soffriggete la cipolla, il peperone e il peperoncino. Rosolate quindi le carni e, quando saranno ben asciutte, versate la passata di pomodoro; salate e sbollite per una ventina di minuti. Nel frattempo imbiondite in una padella, con 3 cucchiari di olio, l'altro spicchio d'aglio: eliminatelo e cuocete funghi e olive per 15 minuti, rimescolando spesso in modo che rimangano croccanti. Versate il contenuto della padella nel sugo, e nella stessa padella, soffriggete in un cucchiario d'olio, la pancetta, finchè il suo grasso sarà divenuto trasparente. Eliminatelo e aggiungete anche la pancetta al sugo. Rimescolate e sobbollite ancora per una decina di minuti. Regolate di sale e condite una pasta corta rigata.

Risotto giallo ai funghi

**Tempo di
preparazione:**

45 minuti

Difficoltà:
facile

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 g di riso fino o superfino, 3 bustine di zafferano, 500 g di funghi finferli, 1 cipolla, brodo q.b., grana padano q.b., vino bianco q.b., olio extra vergine di oliva e burro q.b., sale e pepe.

Lavare e pulire i funghi, quindi tagliarli a fettine. Sbucciare la cipolla e affettarla a velo. In un bicchiere a parte sciogliere lo zafferano assieme ad un mestolo di brodo. Soffriggere la cipolla con 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva, quindi unire i funghi e far cuocere per 5 minuti. Aggiungere il riso e farlo tostare. Sfumare con un bicchiere di vino. Versare del brodo e mescolare bene. Continuare la cottura del riso, aggiungendo il brodo quando necessario, e mescolare bene. Se necessario aggiustare di sale. Prima che la cottura del riso volga al termine, aggiungere lo zafferano e amalgamare bene.

Completare mantecando il riso con burro e grana padano, quindi servire. Ponete a tavola grana padano grattugiato.



Uova con spinaci e funghi

Tempo di preparazione:
20 minuti
Difficoltà:
facile

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

uova 4, spinaci 1 kg, funghi coltivati 100 g, fontina 100 g, sale 1 pizzico, olio 2 cucchiaini, cipolla 1 piccola, aceto 2 cucchiaini.

Eliminate la radichetta agli spinaci, lavateli in abbondante acqua. Sgrondateli. Sbucciate la cipolla, tagliatela a metà, quindi tritatela finemente. Versate in una larga padella che possa andare in forno, l'olio, unite la cipolla, fatela appassire 2 minuti insieme ai funghi coltivati ben mondati. Unite gli spinaci con la loro acqua, mescolate, coprite e lasciate cuocere circa 10 - 15 minuti, mescolando di tanto in tanto. Proseguite la cottura due minuti senza coperchio. Portate a bollore 2 litri di acqua con l'aceto. Rompete le uova uno alla volta nell'acqua in ebollizione. Fate cuocere l'uovo in camicia finché non si sarà rappreso l'albume. Scolateli mano mano con il mestolo forato. Adagiate le uova sopra gli spinaci nella padella.

Tagliate la fontina a fettine sottili, distribuitela sulle uova. Passate la preparazione sotto il grill 3 minuti. Servite ben caldo.



Tegame di Porcini con patate e tartufo

Tempo di preparazione:

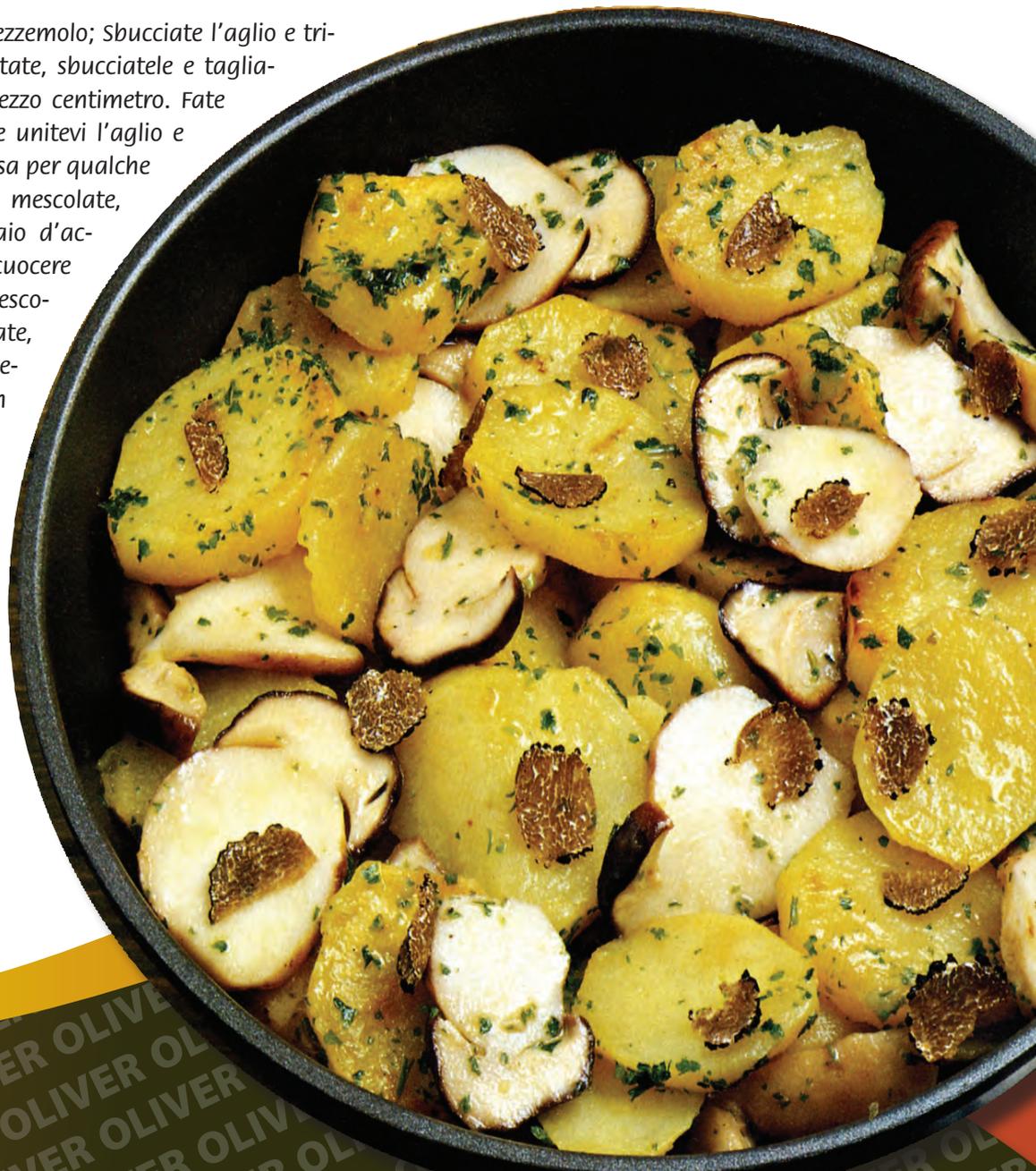
60 minuti

Difficoltà:
media

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di patate, 400 g di funghi porcini, 40 g di tartufo nero, 30 g di burro, 10 g di prezzemolo, 1 spicchio d'aglio, sale.

Mondate, lavate e tritate il prezzemolo; sbucciate l'aglio e tritatelo finemente; lavate le patate, sbucciatele e tagliatele a fette spesse meno di mezzo centimetro. Fate fondere il burro in un tegame unitevi l'aglio e fatelo appassire a fiamma bassa per qualche minuto. Aggiungete le patate, mescolate, bagnate con qualche cucchiaio d'acqua, incoperchiate e lasciate cuocere a fiamma viva per 5 minuti mescolando una volta. Scoperchiate, unitevi il prezzemolo e proseguite la cottura ancora per un minuto. Spegnete e servite la preparazione calda.



Zuppa di funghi porcini

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g di funghi porcini, 50 g di olio extra vergine di oliva,
1 spicchio d'aglio (facoltativo), 1 cucchiata di prezzemolo tritato,
sale, pepe.

**Tempo di
preparazione:**
30 minuti
Difficoltà:
media

Pulite bene i funghi poi tagliateli a pezzetti. Versate in una zuppiera l'olio, l'aglio e i funghi e cuocete per 1 minuto alla massima intensità.

Aggiungete almeno mezzo litro di acqua, coprite e cuocete per altri 10 minuti, poi salate e pepate e unite il trito di prezzemolo. Cuocete alla massima intensità per altri 5 minuti, poi servite.



Zuppa di funghi cardoncelli

Tempo di preparazione:

25 minuti

Difficoltà:
facile

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di cardoncelli, 15 g di funghi cardoncelli, 50 g di farina, 80 g di burro, 2 bicchieri di latte, $\frac{3}{4}$ lt di brodo, prezzemolo, noce moscata, sale, crostini di pane.

Mettete i funghi secchi a bagno in acqua tiepida e lasciateli ammollare per 30 minuti. Pulite, pelate e lavate i funghi freschi e tagliateli a fettine. In una casseruola fate cuocere 40 g di burro, unitevi i funghi freschi e quando saranno insaporiti bagnateli con un mestolo di brodo. Unite i funghi secchi tritati grossolanamente, incoperchiate e cuocete a fuoco lento per 15 minuti.

Preparate la besciamella con il restante burro, la farina e il latte, insaporitela con sale e noce moscata e cuocetela per 5 minuti mescolando continuamente.

Togliete i funghi dal fuoco, passateli al setaccio e uniteli alla salsa preparata. Rimettete sul fuoco e mescolatevi il brodo caldo, riportate ad ebollizione e completate con un po' di prezzemolo tritato. Servite la crema con crostini di pane e cracker.



Bresaola in agrodolce

**Tempo di
preparazione:**
20 minuti
Difficoltà:
media

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g di bresaola a fette, 130 g di porro, 100 g di funghi ovoli, 50 g di radicchio rosso, 50 g di indivia, 2 rametti di prezzemolo, 1 limone, 3 cucchiaini di olio d'oliva, aceto, sale e pepe.

Lavate e mondate il porro, asciugatelo con della carta assorbente da cucina e tagliatelo a pezzetti (in diagonale si presenta meglio) di 2 cm. Mettetelo in un tegame con 3 cucchiaini d'acqua e l'aceto, salatelo e copritelo con un coperchio, cuoceteli per 10 minuti. Togliete il tegame dal fuoco e lasciate intiepidire i porri. Nel frattempo pulite il radicchio e l'indivia eliminando il torsolo e le foglie sciupate, lavatele scolatele e fatele asciugare su un telo da cucina. Riducete poi le foglie di insalata in striscioline sottili da 5 mm. Mettetele in una insalatiera a mano a mano che sono pronte e mischiatele con le mani. Eliminate la terra dalla base dei funghi con un coltellino. Lavateli velocemente sotto il getto d'acqua fredda. Tagliate i funghi a fette verticali spesse ½ cm. Lavate un limone e spremete il suo succo filtrato in un bicchiere. Spruzzate i funghi con un cucchiaino del succo perché non anneriscano. Mettete l'olio in una ciotolina insieme al sale e sbattete per 1 minuto con una forchetta, unite il succo di limone rimasto e il pepe. Sbattete ancora per 1 minuto. Mondate il prezzemolo e tritatelo finemente, incorporatelo nella salsa mescolando bene. Disponete la bresaola sul piatto da portata. Distribuite l'insalata sulla bresaola avendo cura di lasciare un bordo libero di almeno 3 cm; mettetevi al centro i funghi, proseguite mettendo i porri a tocchetti versate sulla preparazione la salsa preparata. Servite subito.



