MINIGUIDA

Coltivare funghi a casa tua

I piaceri dell'orto.

Coltivare funghi a casa propria è un hobby appagante che non richiede conoscenze professionali.
Le tecniche per la coltivazione sono tantissime e vanno da quelle semplici in cassetta a quelle più strane con la carta igienica.

Tuttavia, grazie ai kit pronti per l'utilizzo è davvero facile raccogliere funghi freschi ogni giorno nel proprio giardino.

Tra le tante varietà in commercio esistono: gli inoculi fungini da legno, una pratica molto semplice che permette di coltivare funghi commestibili pregiati sui tronchi degli alberi per diversi anni, e i micelio fungino terricolo, substrati sperimentali pronti per essere seminati nell'orto o nel giardino di casa.

Spesso le produzioni casalinghe regalano risultati inattesi e i raccolti possono essere molto generosi.
L'ampia disponibilità di prodotto consente così di soddisfare le esigenze di tutta la famiglia e sperimentare nuove ricette.

RICETTA

Tagliatelle alle morchelle (spugnole)

Ingredienti (4 persone): 350 gr di morchelle, 200 gr di panna, 80 gr di speck, 1 scalogno, olio evo, ½ dado vegetale, 350 gr di pasta, sale e pepe.

Pulire attentamente le morchelle, facendo attenzione anche all'interno del gambo, dove potrebbero nascondersi piccoli insetti e affettare finemente. Tagliare lo speck a quadretti e far rosolare in padella, a fuoco dolce per circa 4 minuti. Aggiungere lo scalogno affettato finemente, il peperoncino, le morchelle e il dado sciolto con un po' d'acqua. Amalgamare il tutto con la panna. Cuocere la pasta e spadellare con il sugo. Aggiustare di sale e pepe.