LACTARIUS DELICIOSUS **Y ESPECIES RELACIONADAS**

LOS NÍSCALOS

Un grupo de numerosas especies

Los níscalos son hongos de láminas, con carne que, a la ruptura, emite un látex de color zanahoria (izquierda, *Lactarius deliciosus*) a color sangre (abajo, *Lactarius sanguifluus*). Todos comestibles, aunque sean más o menos preciadas, crecen en las pinedas y los demás bosques de coníferas y tienen la característica de presentar coloraciones verdes en la carne, más o menos acentuadas según las especies.

En aceite

Los níscalos son muy apreciados en aceite, con recetas que incluyen variantes con ingredientes vegetales y varias especias, según las tradiciones locales.

La cocción tradicional por excelencia

Asados en la parrilla, las brasas o la olla: la tradición enseña que ésta es la mejor técnica de cocción para los níscalos.
Óptima es la cocción en las brasas, con los sombreros de los hongos de láminas vueltas hacia arriba, para que puedan absorber el aceite añadido con el pincel, junto a sal, pimienta y especias. El producto congelado, disponible en el mercado listo para el uso, es apto para esta técnica tradicional de cocción.

CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES* Y *CRATERELLUS LUTESCENS

TROMPETAS NEGRAS Y TROMPETAS AMARILLAS

Bosco Mar S.p.a
Via Ardeatina, 2479 - 00134 Roma
www.boscomar.it

Las Trompetas negras: entre los hongos más seguros

Forma y colores de esta especie son muy característicos y por eso absolutamente inconfundibles con respecto a especies tóxicas o no comestibles. Una considerable seguridad alimentaria, a pesar de su nombre "trompetas de los muertos" que se refiere a el período de crecimiento al comienzo de noviembre, día de la conmemoración de los muertos.

Sabor fuerte y aromático

Congeladas (equivalentes a frescas) o secadas son óptimas en varias utilizaciones en cocina: risotti, condimentos, salsas para carne. Su sabor muy resuelto también permite el uso en los "mixtos" con otras especies de hongos, clásicamente para aderezar los champiñónes cultivados, pero también acoplados a otros sabores fuertes, como los de las trufas negras o las trufas de verano.

Las Trompetas amarillas: seguridad y conservabilidad

Llamadas tambien Angulas de monte, son hongos inconfundibles por forma y color, y por eso entre los más seguros en absoluto, son huecos por dentro, muy finos y ligeros, y por eso se pueden fácilmente secar. También la rehidratación antes de la cocción se completa en poco tiempo y de manera optimal.

Estética y delicadeza

Las trompetas amarillas se destacan tanto por la belleza de sus colores, como por el sabor delicado y aromático, que muchas veces está considerado superior hasta al de los más famosos rebozuelos (*Cantharellus cibarius*).

2015 ● Graphic designer: Tomaso Lezzi