LACTARIUS DELICIOSUS **E RELATIVO GRUPPO**

I SANGUINELLI

Un gruppo di numerose specie

I Sanguinelli, detti anche Rositi, sono funghi a lamelle, con carne che alla rottura emette un lattice da color carota (a sinistra, *Lactarius deliciosus*) a color sangue (in basso, *Lactarius sanguifluus*). Tutte commestibili, anche se più o meno pregiate, crescono nelle pinete e negli altri boschi di conifere e hanno la caratteristica di presentare colorazioni verdi nella carne, più o meno accentuate a seconda delle specie.

Sottolio

I sanguinelli sono ovunque particolarmente apprezzati sottolio, con ricette che includono varianti con ingredienti vegetali e varie spezie, a seconda delle tradizioni locali.

La cottura tradizionale per eccellenza

Arrostiti alla griglia, alla brace o in padella: la tradizione insegna che questa è la migliore tecnica di cottura per i sanguinelli. Ottimale è la cottura alla brace, con i cappelli dei funghi a lamelle rivolte verso l'alto, affinché possano assorbire l'olio che viene aggiunto col pennello, insieme a sale, pepe e spezie.
Il prodotto congelato, disponibile sul mercato pronto per l'uso, risulta adatto a questa tecnica tradizionale di cottura.

CRATERELLUS CORNUCOPIOIDES* E *CRATERELLUS LUTESCENS

LE TROMBETTE E LE FINFERLE

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

Le finferle: sicurezza e conservabilità

Funghi inconfondibili per forma e colori, e pertanto fra i più sicuri in assoluto, sono cavi all'interno, molto sottili e leggeri, pertanto si prestano ottimamente all'essiccazione. Anche la reidratazione prima della cottura avviene in breve tempo e in modo ottimale.

Estetica e delicatezza

Le finferle primeggiano sia per la bellezza dei loro colori, sia per il sapore delicato e aromatico, che molto spesso viene ritenuto superiore anche a quello dei più famosi "finferli" (*Cantharellus cibarius*).

Le trombette dei Morti: fra i funghi più sicuri

Forma e colori di questa specie sono talmente caratteristici da renderla assolutamente inconfondibile rispetto a specie tossiche o non commestibili. Una notevole sicurezza alimentare... a dispetto del nome popolare, che in realtà è da riferire solo al periodo di crescita (inizio novembre, festività dei morti).

Sapore forte e aromatico

Da congelate (equivalenti a fresche) oppure essiccate risultano ottime in vari utilizzi in cucina: risotti, condimenti, salse per la carne. Il loro sapore molto deciso ne consente l'uso anche nei "misti" con altre specie di funghi, classicamente per insaporire gli champignon coltivati, ma anche accoppiate ad altri sapori forti, come quelli dei tartufi neri ed estivi.

2015 ● Graphic designer: Tomaso Lezzi