



*“ Il futuro è di chi ha un grande passato ”*

Questo mese  
festeggiamo i  
20 anni della nostra  
filiale di Limena



Periodico di informazione della Carrozzeria Destro n.03 - OTTOBRE/ 2016



Questa rivista la puoi scaricare dal nostro sito: [www.carrozzeriadestro.it](http://www.carrozzeriadestro.it)

# IL SAPORE DELLA CUCINA

*Stefano Agostini*



**Godenda.**

Che cosa è la vita senza la soddisfazione del nostro palato? Forse una vita un po' più grigia e triste.

Siamo giunti al secondo appuntamento della rubrica dedicata al gusto e ai sapori della nostra terra in collaborazione con Stefano Agostini, chef del ristorante Godenda e del GClub di Padova.

Chef, hai detto che in ogni numero avresti parlato dei cibi freschi di stagione e ci avresti dedicato una ricetta esclusiva! Cosa ci proponi questa volta?

Siamo sicuramente in una stagione molto apprezzata da tutti per uno dei prodotti più succulenti e versatili della nostra terra. Sto ovviamente parlando dei funghi, amati da molti sia per la bontà del prodotto, sia per il piacere del raccoglierlo in montagna.

Passami la domanda retorica: qual è il più conosciuto ed apprezzato tra i funghi commestibili?

Ti piace vincere facile Chef! Il Porcino!!! Ma tu lo compri o vai a raccoglierlo personalmente?

Esatto, il Porcino è il re incontrastato dei nostri boschi. Io adoro "andare per funghi", una bellissima tradizione familiare, ed è stupendo mangiare un piatto a base di porcini raccolti con le proprie mani, ma per trovarli ci vuole preparazione e "occhio".

I porcini nascono e crescono principalmente in boschi di latifoglie e conifere, come castagni, querce, faggi e abeti di tutta Italia.

Affinché il porcino possa nascere e crescere è necessaria un'abbondante pioggia e, di seguito, alcune giornate di sole, possibilmente senza vento secco. Quindi bisogna sapere scegliere non solo il posto giusto, ma anche il momento più corretto per ispezionare la montagna.

Sicuramente non è semplice trovare dei bei porcini, ma ancora più difficile è pulirli bene. Ci dai qualche consiglio?

E' molto importante imparare a pulire i funghi porcini per non rovinarli e per poterli conservare correttamente. La pulitura inizia dal gambo. Con un coltellino si elimina la parte terminale ricoperta di terra. Poi si separano i gambi dalle teste. Infine, con un coltellino appuntito, si raschia superficialmente la parte inferiore della testa, asportando un po' di spugnola. Consiglio di strofinare tutto il fungo con un telo inumidito per eliminare qualsiasi traccia di terra residua. Ovviamente il taglio più appropriato dipenderà dall'utilizzo che ne verrà fatto. Un ultimo consiglio per chi si dedica alla raccolta dei funghi. Al fine di prevenire gli avvelenamenti da funghi, si ricorda che è possibile recarsi presso gli Ispettorati Micologici delle Aziende ASL per far esaminare tutti i funghi raccolti.

Il servizio è completamente gratuito.

Passiamo alla nostra ricetta?

Certo, questa volta ho ideato una ricetta che non ci fa dimenticare l'estate con i profumi del mare, ma ci accompagna verso l'autunno con i nostri porcini e il fantastico tartufo nero.

Provatela e fatemi sapere!



Chiedi allo Chef! Se vuoi consigli o hai curiosità sul mondo della cucina, manda una mail al nostro Chef all'indirizzo [godenda@godenda.it](mailto:godenda@godenda.it).

Stefano ti risponderà via mail in poco tempo!





# Quadrotti di pasta all'uovo farciti con porcini e scampi, crema di patate e riduzione di crostacei e tartufo nero

## Ingredienti per 4 persone:

### Pasta fresca:

300 gr di farina - 2 uova intere - 2 tuorli

### Ripieno:

400 gr di porcini freschi - 200 gr di code di scampo - 1 spicchio di aglio  
2 cucchiaini di olio EVO - 3 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato  
Prezzemolo tritato - sale e pepe

### Crema di patate:

100 gr di patate lesse - 50 gr di burro - 1 spicchio di aglio - 200 cc di latte - Sale e pepe

### Riduzione di crostacei:

10 teste di scampo - 2 scalogni - 1 carota - 1/2 gamba di sedano - 1 spicchio di aglio  
3 cucchiaini olio EVO - 2 cucchiaini di Cognac - 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro  
1/2 litro di brodo vegetale - Sale e pepe

### Guarnizioni:

tartufo nero fresco - cerfoglio

Stendere a fontana la farina e aggiungere le uova sbattute al centro. Lavorare l'impasto per circa 10 minuti fino ad ottenere una palla compatta da lasciare riposare, avvolta in un canovaccio per circa mezzora.  
Per il ripieno: schiacciare due spicchi di aglio, metterli in una padella con olio, aggiungere i porcini freschi tagliati a fettine e cuocere per qualche minuto. Unire le code di scampo e il prezzemolo tritato. Rosolare per qualche minuto. Togliere gli spicchi di aglio e 4 code di scampo. Tritare il tutto e aggiungere il Parmigiano grattugiato.  
Condire con sale e pepe e lasciare raffreddare. Per la crema di patate: rosolare l'aglio nel burro. Togliere l'aglio e aggiungere le patate lesse precedentemente pelate e tagliate a pezzi. Coprire con il latte e lasciare cuocere per circa 10 minuti. A cottura ultimata frullare la crema e passarla al colino.  
Per la riduzione di crostacei: preparare il fondo di verdura (sedano, scalogno e carote) e rosolare ancora per qualche minuto. Aggiungere le teste di scampo e scoglio (sedano, scalogno e carote) e farlo rosolare sul fuoco con aglio e olio EVO. Aggiungere le teste di scampo e scoglio e passarla al colino.  
poi il concentrato e il brodo vegetale. Far bollire lentamente fino a ridurre ad un terzo. Frullare e passare al colino. Stendere la pasta e farcire con il ripieno.  
Tagliare i ravioli a quadrotti con l'utilizzo di un copapasta. Cuocere in abbondante acqua salata per 4/5 minuti. Scolare la pasta e passarla in padella con la crema di patate. Porre al centro del piatto i ravioli. Guarnire con le code di scampo.  
Condire con la riduzione di crostacei ed aggiungere il tartufo a lamelle e il cerfoglio.

Il porcino è il nome comune di alcune varietà di Boletus, in particolare sono 6 le specie più facilmente riconoscibili e si tratta di Boletus edulis (Porcino edule), Boletus aereus (Porcino nero), Boletus aestivalis (Porcino estivo), Boletus pinophilus (Porcino dei pini), Boletus badius (Porcino bruno) e Boletus Rufus (Porcinello).