

Bruschette funghi e Brie

Le **bruschette funghi e Brie** sono gustosissime fette di pane tostato e condito con formaggio Brie e funghi trifolati. Qui ho usato dei prataioli, ma potete usare qualsiasi tipo di fungo. Sono ottime in particolar modo con i porcini, oppure con un misto a piacere.

Per le **bruschette** ho indicato un pane non tanto grande, come lo sfilatino o la baguette per avere almeno un paio di fettine a testa. Se usate del pane casereccio di grossa pezzatura dimezzare il numero di fette. Considerare circa 30-40 grammi di pane a testa e tagliatelo non troppo spesso.

Le **bruschette funghi e Brie** sono presentate come antipasto, ma vanno bene anche come piatto da portata per un buffet o per accompagnare secondi piatti di carne, soprattutto di pollo. Si possono preparare prima e scaldare brevemente in forno al momento di gustarle.



INFORMAZIONI

- 4 persone
- **330Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

Per la preparazione dei funghi

- 500 g di funghi champignon
- 4 rametti di prezzemolo
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 50 ml di vino bianco secco
- Sale
- Pepe nero macinato al momento

Per completare la preparazione

- 8 fette di pane tipo baguette
- Olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 200 g di Brie

PREPARAZIONE

Preparare i funghi trifolati

- Pulire i funghi eliminando la parte terrosa del gambo con le radichette e sciacquarli rapidamente sotto acqua fresca corrente per eliminare ogni residuo di terra. Affettarli.
- Lavare il prezzemolo, selezionare le foglie, tamponarle con carta da cucina e tritarle fini.
- Mettere in una padella piuttosto capace l'olio con l'aglio spellato.
- Farlo rosolare a fiamma media fintanto che non diventa uniformemente dorato, quindi toglierlo e unire i funghi.
- Alzare la fiamma, lasciare che i funghi comincino a sfrigolare, quindi versare il vino.
- Lasciar evaporare per un paio di minuti il vino a fiamma vivace, quindi unire un pizzico di sale, abbassare la fiamma e cuocere coperto per 10 minuti.
- Trascorso il tempo indicato scoperciare, alzare la fiamma e far asciugare il liquido in eccesso girando di continuo.
- A fine cottura regolare di sale, unire una macinata di pepe, un po' di prezzemolo tritato e lasciar insaporire a fiamma spenta e padella coperta.

Completare la preparazione

- Per la preparazione di un paio di bruschette a testa usare un pane di piccola pezzatura, come lo sfilatino o la baguette, da tagliare leggermente in obliquo e piuttosto sottilmente (1 centimetro circa a fetta, al massimo 1 centimetro e mezzo).
- Ungere le fettine di pane con l'olio, meglio se con un pennello da cucina in modo da non eccedere.
- Tostarle sotto il grill del forno, oppure nel tostapane, fintanto che non sono ben dorate.
- Appena ritirate sfregarle con l'aglio.
- Tagliare il brie a fette sottili, disporle sul pane, quindi distribuire i funghi.
- Scaldarle brevemente nel forno a 200°C per 4-5 minuti e servirle.

STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Per rafforzare la parte aromatica della ricetta, prima di servire le bruschette cospargere con un pizzico ancora di prezzemolo e una generosa macinata di pepe.