

KANTARELLSOPPA

(Zuppa di finferli)

La Svezia, con un'estensione di boschi e foreste pari al 70% del territorio nazionale, è un paradiso per i cercatori di funghi: è sufficiente una passeggiata in un bosco per portarne a casa in abbondanza. I finferli o gallinacci o galletti (nomi con cui sono conosciuti da noi i *Cantharellus Cibarius*) sono molto apprezzati dagli Svedesi, sia perché utilizzabili in svariate ricette sia perché giudicati i funghi più gustosi, più degli stessi porcini, che pure non mancano nei loro boschi. Quando la temperatura si abbassa, perché non scaldarsi con una buona zuppa a base di finferli?



(tratta da www.cucinasvedeseperitaliani.worldpress.com)

Ingredienti (per 2 porzioni):

- finferli (500 grammi)
- 1 scalogno
- 1 fesa d'aglio
- panna (2 dl)
- farina
- brodo vegetale
- aceto (di mele) o vino bianco
- prezzemolo
- pepe
- sale
- olio
- burro

Preparazione:

Pulite i finferli tagliando la parte inferiore del gambo e passandoli con uno straccio e preparate un soffritto in olio e burro con lo scalogno e la fesa d'aglio.

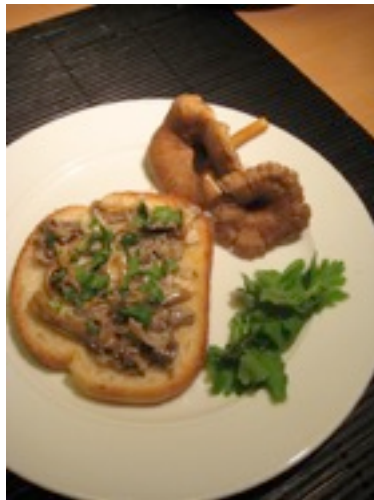
Quando sono dorati aggiungete i finferli e lasciate cuocere per quindici minuti. Nel frattempo tritate grossolanamente abbondante prezzemolo.

Aggiungete ai funghi una manciata di farina e la panna e mescolate per un po'. Allungate poi con un paio di mestoli di brodo vegetale e un cucchiaino di aceto di mele o di vino. *Una piccola parentesi: i finferli non sono particolarmente godibili crudi (al contrario dei porcini) e le cotture migliori sono quelle che prevedono grassi (burro e panna) ed alcol in quanto liberano i composti chimici che rilasciano il sapore tipico del fungo.*

Proseguite la cottura a fuoco lento fino a quando non avete ottenuto una consistenza che vi soddisfi. A questo punto passate la zuppa con un frullatore a immersione per rendere tutto il più omogeneo possibile. Aggiungete sale e pepe e abbondante prezzemolo. Servite con del pane tostato.

Se volete concedervi un piccolo antipasto mentre la zuppa è sul fuoco, tostate qualche fetta di pane e prelevate un po' dei funghi che stanno cuocendo prima di aggiungere il brodo.

A parte, passateli in padella con uno o due cucchiaini di panna per qualche minuto. Regolate di sale e pepe e date una spolverata di prezzemolo. Servite sul pane tostato. Avrete così preparato un altro classico svedese: il *kantarelltoast*.



(tratta da www.cucinasvedeseperitaliani.wordpress.com)