

Ragù di finferli alla crema

Quando arriva l'autunno arriva anche la stagione dei funghi; in questo periodo, poi, i finferli sono particolarmente invitanti.

Li si può preparare in tantissimi modi, come in genere quasi tutti i funghi: trifolati, come ingrediente principale di un risotto o in umido con delle carni di stagione.

Questa volta ho voluto prepararli seguendo una ricetta tradizionale bavarese: a fettine e conditi con la panna, in modo da servirli con un condimento cremoso, ideale per accompagnarli a un contorno come la polenta o, come nella tradizione bavarese, a dei canederli.

Ingredienti:

finferli	g.	300
cipollotto	Pz.	1
burro	CT.	½
maizena	CT.	½
panna freschissima (nota)	ml.	100
sale e pepe appena macinati		QB
succo di limone	CT.	1/2
prezzemolo		Ad lib.

Preparazione:

Pulire e tagliare i finferli a striscioline sottili

Affettare sottile il cipollotto e farlo rosolare nel burro fino ad appassirlo senza abbrustolirlo: rovinerebbe il sapore delicato dei finferli.

Aggiungere i finferli e cuocere a fuoco vivo per un paio di minuti.

Procedere ora con gli altri ingredienti, cominciando col cospargere con la maizena i finferli. Quindi incoperchiare e proseguire la cottura a fuoco moderato per 5'.

Aggiungere la panna e portare appena a ebollizione.

Abbassare la fiamma e insaporire con sale pepe e succo di limone.

Togliere dal fuoco e cospargere generosamente di prezzemolo tritato.

Servire caldi accompagnati da canederli o polenta; o, come in questo caso, da fette di [knedlík, i canederli boemi](#).

SUGGERIMENTI E NOTE:

- **Nota:** per avere una salsa più leggera si può sostituire metà della panna con un'uguale quantità di latte.
- Il cipollotto può essere sostituito da una cipolla piccola, in questo caso tritata finissima.
- Seppure questo piatto dia il meglio di sé coi finferli, lo si può anche preparare con dei prataioli o dei cardoncelli coltivati. Qui si usano spesso anche gli shi-take freschi, sempre da coltivazione.