



Numero persone: **6**

Difficoltà: **Bassa**

Tempo di preparazione: **45 minuti**

Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:



2Kg

asparagi verdi



500g

spugnole secche



1

cipolla



6

fette di pane carré



3

spicchi di aglio



sale e pepe

DESCRIZIONE:

Sarà l'asparago, già descritto nei numeri precedenti grazie alla ricetta del "Galletto al Forno con Asparagi e Patate", a dare il benvenuto alla primavera e a calare il sipario sull'inverno; protagonista della nostra ricetta del mese, frutto della stagione che sta per cominciare, reso crema, con il suo calore omaggerà quella passata in abbinamento ad un altro sapore tipico dei mesi più freddi, quello della spugnola. La spugnola, detta anche "Morchella" è un tipo di fungo molto diffuso in Europa e del quale se ne contano 6 qualità diverse solo nel nostro continente. Facilmente riconoscibile dalla caratteristica mitra a forma di spugna e ben salda sul gambo, la morchella cresce e si sviluppa su qualsiasi tipo di terreno: sia nei boschi di conifere che di latifoglie, su terreni ghiaiosi o sabbiosi, ma anche su terreni bruciati. Non esiste una vera e propria stagione per la raccolta di questa tipologia di funghi, infatti occasionalmente la si può trovare anche in primavera, come ad esempio in Michigan, nel quale ha luogo persino un festival della spugnola. Il consumo di questo alimento può avvenire solo previa cottura, in quanto la tossina (tossica se assunta in quantità elevate) in esso presente può essere neutralizzata esclusivamente in questo modo oppure inattivata per essiccazione, metodo che ne favorisce inoltre la conservazione ed il commercio. Tra i funghi commestibili, le spugnole sono al primo posto per quantità di acido fosforico e al secondo posto per ossido di calcio.

ESECUZIONE:

Lavare abbondantemente con acqua gli asparagi, eliminando tutta la terra presente su essi, allo stesso tempo mettere in ammollo con acqua tiepida le spugnole. Eliminare la parte più bianca degli asparagi, tagliare della lunghezza di circa 2 cm le punte dividendole a metà per il loro senso lungo e pelare il resto del gambo, da tagliare successivamente a cubetti. Preparare una cipolla tritata da soffriggere in pentola con olio extra vergine, aggiungere la dadolata di asparagi (senza le punte) e rosolare tutto insieme per alcuni minuti, aggiungere sale, pepe e acqua fino a coprire le verdure e lasciar cuocere a fuoco medio per 20 minuti circa. Con il pane in cassetta preparare dei cubetti piuttosto grandi, senza la parte più scura del pane, da rosolare in padella con pochissimo olio e 2 spicchi di aglio, facendoli dorare leggermente e condendoli con pochissimo sale e pochissimo pepe; una volta pronti, lasciarli asciugare sopra un panno-carta da cucina per eliminarne l'olio in eccesso. Frullare la crema di asparagi, sistemandola di sapore ed aggiungere olio extra per donarle lucidità, se necessario passare la

crema con uno chinoisè (colino a maglia larga). Se si desidera una crema più densa, continuare a cuocere il passato. Consiglio di eliminare una parte dell'acqua prima di frullare la crema, eventualmente aggiungendola in seguito. In una padella anti-aderente, aggiungere l'olio, 1 spicchio d'aglio e quando ben calda cucinare le spugnole ben scolate e le punte degli asparagi precedentemente preparate, lasciando tutto croccante e al dente. Servire la crema calda con al centro il sautè di spugnole e asparagi, in un piatto a parte servire i crostini da accompagnare al passato.