

LA RECETA

Setas porcini salteadas

CULTURA

25_09_2021



Por supuesto, no utilizaremos *Amanita phalloides* como el pobre Papa Clemente VII, sino unos buenos *boletus*: están en temporada y se pueden encontrar en casi todos los supermercados y fruterías. Hay que elegirlos compactos y fragantes. Se puede utilizar el sombrero en la parrilla, como plato independiente o como acompañamiento de un buen filete a la florentina. Los tallos (o pies) en cambio, serán perfectos para este plato

rápido y fácil.

Ingredientes para 4 personas

1 kg de champiñones limpios y cortados en rodajas

2 dientes de ajo

60 g de aceite de oliva virgen extra

Perejil picado

Sal

Pimienta

Preparación

Calentar el aceite en una sartén grande. En cuanto esté caliente, pelar y retirar el núcleo central del ajo y dorarlo en la sartén a fuego lento para que suelte su aroma sin quemarse.

Añadir las setas limpias y troceadas y saltearlas a llama viva durante unos diez minutos. Cuando estén bien dorados el plato está listo: se pueden retirar los ajos. Añadir sal, pimienta negra recién molida y perejil picado y servir inmediatamente.

Nota 1: Esta preparación se puede utilizar para untar unos buenos picatostes de pan toscano como entrante.

Nota 2: Si se añade un vaso de nata de cocina y se mezcla bien, se obtiene una preparación cremosa que puede utilizarse para aderezar la pasta.