

Tartare di manzo con pesto e porcini: il sogno dei “fungaioli”

scritto da Paola Alemanno | 03/07/2018



Una leccornia più unica che rara, si prepara in poche mosse e non ha nulla da invidiare ai ristoranti blasonati.

La **Tartare di manzo con pesto e porcini** è una ricetta velocissima da preparare ma che rappresenta una proposta sofisticata come antipasto, piatto unico o secondo. È ideale per una romantica e leggera cena a lume di candela.

Tutto parte con una scampagnata tra i boschi di Bavari (GE) che, per una giornata, mi ha reso la ragazza più felice del mondo. Forse soltanto chi è cresciuto con il bastone in una mano e il cestino nell'altra, le ragnatele sulla faccia, il foulard al collo e i calzettoni alti - perché «stai attenta alle bisce mi raccomando» - può capire che cosa intendo.

La sveglia alle sei e mezza nel proprio giorno libero potrebbe rappresentare una vera e propria tortura per qualcuno ma per me, se le condizioni sono queste, è piacere puro. Così il bottino finale si è caratterizzato di nove splendidi **porcini** e la mia testa ha iniziato a fantasticare immaginando tutte le infinite possibilità in cui avrei potuto cucinarli.

Funghi porcini: caratteristiche e usi in cucina

Il **porcino** appartiene al [genere Boletus](#): il gambo ha un aspetto tozzo e massiccio mentre la cappella è carnosa e dalla colorazione che varia dal marrone chiaro allo scuro. La sua carne è bianca e profumatissima, anche dopo la fase di essiccazione.

Le condizioni meteo incidono sensibilmente sulla sua crescita che può avvenire da primavera fino ad autunno inoltrato: in generale deve piovere tanto e poi fare caldo, mentre il vento è deleterio per l'evoluzione della trifola.

Gli utilizzi in cucina dei porcini sono davvero molti e possono coinvolgere quasi tutte le portate di un menù. Ottimi per preparare un [ragù di funghi porcini](#) da abbinare ai tagliolini, sono perfetti anche per un risotto portato a cottura con un buon brodo di carne e, ovviamente, possono essere fritti. In alternativa, possono essere sbollentati in aceto, vino e profumi - come l'alloro e i chiodi di garofano - e messi sottolio, conservandoli per le grandi occasioni.

Alcune tipologie di funghi come gli ovuli, gli champignons e appunto i porcini, possono essere consumate direttamente crude e, in questa modalità, regalano al palato il meglio di sé.

Ricetta tartare di manzo con pesto e porcini crudi

Questa ricetta è una soluzione per impiegare i porcini senza cuocerli, avendo cura che siano giovani e freschissimi.

Ingredienti per la tartare

- 200 grammi di carne di manzo macinata
- 1 limone
- Olio qb
- Pepe e sale qb

Ingredienti per il pesto

- 1 mazzo di basilico
- 25 grammi di pinoli
- 1 spicchio d'aglio
- 20 grammi di [Parmigiano Reggiano](#)
- Olio qb
- Sale qb

Per decorare

- Funghi porcini freschi
- Qualche foglia di basilico.

Preparazione

1. Mettere il macinato di carne in una ciotola. Aggiungere pepe, sale, olio, una spruzzata di limone e lavorare con una forchetta
2. Riporre in frigorifero a insaporire mentre si prepara il pesto e si puliscono i porcini
3. Pulire il mazzo di basilico e lavare le foglie sotto l'acqua corrente. Strizzarle bene e asciugarle con della carta assorbente

4. Mettere nel mortaio oppure nel mixer il basilico, i pinoli - dopo averli tostati in un padellino antiaderente -, un pezzettino di aglio, il Parmigiano, il sale e un abbondante giro d'olio
5. Pestare o frullare il tutto fino a ottenere una consistenza cremosa
6. Intanto prendere i porcini e con un l'aiuto di un coltellino pulirne la parte finale. Sciacquarli bene sotto l'acqua fresca e tamponarli con un canovaccio
7. Disporre la tartare nel piatto utilizzando un coppapasta o, in assenza di quest'ultimo, uno stampino monouso da budino
8. Decorare con pesto, qualche fogliolina di basilico fresco e una pioggia di funghi porcini affettati con la mandolina
9. Completare con un giro di olio e servire.