

Porcini secchi da portare in tavola

LE MINIGUIDE
DI TERRITORI.COOP

Trentino
Alto Adige

Alla ricerca del Porcino

LUOGHI TOP
IN TRENTINO
ALTO ADIGE

Val di Sole

Valsugana

Val di Non

Val di Fiemme

Habitat ideale

SOTTO



faggi



querce



castagni

I consigli di Territori.Coop

COME ESSICCARE I PORCINI



35-45°

in forno ventilato,
dopo averli puliti



I PORCINI IN CUCINA



risotti

secondi di carne



polenta e formaggio

ABBINAMENTI



vino rosso
non troppo
corposo



vino bianco
di struttura
media

COME CONSERVARE I PORCINI SECCHI



in un vaso
di vetro
insieme
a una foglia
di alloro



congelati
in piccoli
sacchetti
da freezer

PRIMA DI CONSUMARE I PORCINI SECCHI



reidratare



cuocere bene