

Pasqua coi funghi, spuntano le morchelle

Pubblicato: Giovedì 13 Aprile 2017



Con tagliatelle panna e prezzemolo, in umido, saltate in padella: e se assieme ai piatti della tradizione quest'anno a Pasqua arrivassero anche i funghi freschi?

Sì perché i cercatori di casa nostra dalle valli portano una notizia: **sono spuntate le morchelle**. Meglio note dalle nostre parti come “spugnole” vista l'ondata di caldo di questi giorni sono spuntate con qualche settimana di anticipo.

Sono funghi che crescono nei boschi di frassino, carpini, olmi, pioppi in ambiente fresco, ma anche sotto piante da frutto in giardini con terreno sciolto e di matrice sabbiosa. Non disdegnano la vicinanza a corsi d'acqua.

Le morchelle delle foto che pubblichiamo arrivano dalla zona della **Val Luna, Vellone, e Val Tinella** e sono state colte domenica scorsa: tutte zone alla portata di chiunque volesse farsi una scampagnata.

Questa “gettata” di funghi arriva in anticipo: **il periodo per trovarle di solito di aggira dal 25 aprile al primo maggio**.

Sono **funghi da consumate tassativamente cotti**, perché crude rilasciano una tossina nociva.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

