



Funghi prataioli

Funghi Prataioli (*funghi champignon*), detti anche "*Champignon di Parigi*", sono molto migliori se si preparano e consumano appena colti e nel giro di poche ore; anche se, bene avvolti in pellicola trasparente, i **funghi prataioli** (*funghi champignon*) possono resistere in frigorifero per 1-2 giorni.

Specialmente se volete i **funghi** crudi, preferite i prataioli in cui la cappella è ancora congiunta al gambo da una membrana che nasconde le lamelle.

Per mondare i **funghi prataioli** (*funghi champignon*), eliminare con un coltellino la parte terrosa dei gambi. Potete poi pulire i **funghi** con uno strofinaccio umido, come molti preferiscono fare per timore che, lavandoli, perdano sapore; oppure, con un procedimento più veloce praticato anche da grandi cuochi, lavate i **funghi** in fretta, strofinandoli sotto acqua fredda corrente e, subito, asciugateli.

I **funghi prataioli** (*funghi champignon*) affettati o, se sono piccoli, tagliati a metà o a quarti, si possono cuocere velocemente in burro caldo, cospargere fuori dal fuoco con prezzemolo tritato e limone, oppure finire di cuocere con panna liquida, che si aggiunge al recipiente di cottura e si fa addensare su fuoco vivo, si possono poi usare come contorno, o come guarnizione di risotti, bistecche, uova strapazzate, pmelette.

I **funghi prataioli** (*funghi champignon*) tritati e soffritti nel burro, li potete aggiungere ad una besciamella, per farne una salsa, oppure ad un ripieno per pollo. O impastate i **funghi prataioli** (*funghi champignon*) con burro, sale e pepe, se vi piace, e usate questo burro per condire o guarnire bistecche o uova.

Grosse cappelle, unte con olio o burro fuso, si possono cuocere per 6-8 minuti, girandole una volta, sopra una griglia con fuoco di braci o sotto il grill del forno. Servitele poi con l'incavo girato verso l'alto e riempito di burro ai **funghi** o con burro maitre d'hotel (burro impastato con prezzemolo tritato, sale, succo di limone).

I **funghi prataioli** affettati si servono anche crudi, soli e conditi con olio, succo di limone o aceto, sale e pepe, o mescolati ad un'insalata.

[Funghi Funghi commestibili](#)

[Funghi pericolosi](#)

[Ricette funghi](#)

[Sistematica funghi](#)