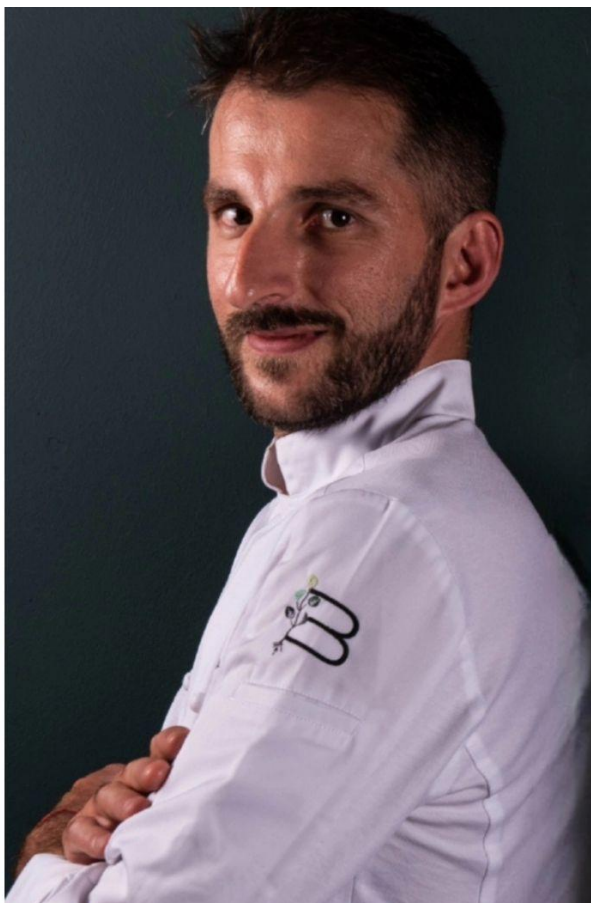




## Funghi porcini fritti con birra e alloro: la ricetta dello chef Bandini

*Croccanti, profumati e sfiziosi. Lo chef Roberto Bandini del Ristorante Bandini di Castel San Pietro Terme rende i funghi porcini fritti ancora più irresistibili. La sua ricetta semplice e fragrante è perfetta per valorizzare il gusto autentico di questo ingrediente autunnale*

Profumati, carnosì e dal sapore intenso, i **funghi porcini** sono tra i protagonisti indiscussi della cucina autunnale italiana. Crescono spontaneamente nei boschi di faggi, querce e castagni, e la loro raccolta è da sempre legata a un sapere antico fatto di pazienza, rispetto della natura e piccoli segreti tramandati di generazione in generazione. Considerati un vero e proprio tesoro della tavola, i porcini si prestano a molteplici preparazioni: dalle tagliatelle alla griglia, fino ai risotti più raffinati.

### Funghi porcini fritti: la ricetta dello chef Bandini

In questa ricetta, lo **chef Roberto Bandini**, del [Ristorante Bandini](#) di Castel San Pietro Terme (BO), li valorizza con semplicità, affidandosi alla frittura per esaltarne il carattere aromatico. Un **piatto croccante e profumato**, perfetto per celebrare i sapori genuini della stagione.



## Ingredienti

- 600 g di funghi porcini freschi (meglio esemplari grandi e carnosì)
- 1 bottiglia di birra chiara artigianale, non troppo amara
- Farina di riso (o farina bianca, a scelta)
- 5-6 foglie di alloro fresche
- Una manciata di pepe nero
- Olio di arachidi per friggere
- Sale fino q.b.

## Procedimento

1. **Pulizia dei funghi.** Scegliete porcini grandi e sodi, che mantengano struttura e sapore durante la cottura. Puliteli con un pennello o un panno leggermente umido per eliminare i residui di terra, evitando l'acqua corrente per non comprometterne la consistenza.
2. **Marinatura leggera.** Tagliate i porcini in fette spesse e regolari, quindi immergeteli per pochi minuti nella birra: questo passaggio conferisce una particolare nota aromatica, amplificando il gusto umami del fungo senza coprirlo.
3. **Asciugatura.** Scolate delicatamente i porcini e tamponarli con carta da cucina, così da asciugarli bene prima dell'infarinatura.
4. **Infarinatura.** Passate i funghi nella farina, scrollandoli per eliminare l'eccesso. Disponeteli su un vassoio e lasciateli riposare per 10–15 minuti: in questo modo la farina aderirà meglio, garantendo una frittura più croccante e uniforme.
5. **Frittura.** Scaldate abbondante olio di arachidi in una casseruola capiente, portandolo a **170–180 °C**. Friggete pochi funghi alla volta per non abbassare la temperatura e ottenere una doratura perfetta.
6. **Aromatizzazione.** Verso la fine della cottura aggiungete alcune foglie di alloro direttamente

---

nell'olio: rilasceranno un profumo intenso che si fonderà con quello dei porcini.

7. **Servizio.** Scolate i funghi su carta assorbente, salateli leggermente e completate con qualche grano di pepe nero pestato al momento. Servite subito, ben caldi e fragranti.

**Data di creazione**

06/09/2025

**Autore**

redazione