

Finferli all'olio di semi di zucca stiriano IGP



Antipasto

Tipo di
ricetta



30 Minuti

Preparazione



Facile

Difficoltà



Ingredienti per 4 persone

400 g di finferli
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
20 g di burro
Sale
Pepe
30 g di semi di zucca
½ porro
40 ml di brodo vegetale
1 tuorlo d'uovo
2 cucchiaini da tavola di aceto di vino bianco
6 cucchiaini di olio di semi di zucca IGP

Preparazione

Pulire i finferli, tagliare la cipolla finemente e tritare l'aglio a dadini. Soffriggere l'aglio e la cipolla nel burro, aggiungervi i funghi e insaporire con sale e pepe. Saltare il tutto a fuoco lento in una padella con coperchio. Nel frattempo, tostare a parte i semi di zucca.

Disporre i funghi cotti su un piatto da portata. Tagliare il porro a rondelle e distribuirlo sopra ai finferli insieme ai semi di zucca. Unire al brodo di verdura il tuorlo, l'aceto, il sale, il pepe e l'olio di semi di zucca stiriano IGP e mescolare bene. Versare il tutto sopra ai finferli.

Consiglio dello chef: questo piatto si accompagna bene anche con del pane o dei panini freschi. Da servire anche come antipasto, piccolo assaggio oppure come contorno a piatti autunnali di selvaggina.

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
/ Foto: Stefan Kristoferitsch**