

CROSTE ALLA GHIOTTONA

Ingredienti per 4 persone:

- un pacchetto di funghi secchi da 50 g,
- 2 pani a cassetta leggermente raffermi e abbastanza lunghi da ricavare otto fette alte 4 cm,
- abbondante olio di semi,
- una cipolla,
- 90 g di burro,
- brodo di dadi,
- sale,
- pepe,
- 250 g di rigaglie di pollo,
- mezzo bicchiere di panna.

Per prima cosa mettete a bagno in acqua tiepida i funghi, per farli rinvenire.

Poi preparate le croste, ovvero le scatoline di pane che dovranno contenere la finanziaria.

Appoggiate il pane a cassetta sul tagliere e tagliatelo a fette dello spessore di circa 4 cm.

Con uno stampino quadrato, leggermente più piccolo della fetta di pane, praticate nella mollica un'incisione profonda circa 3-4 mm.

Potete fare questa operazione anche con la punta di un coltello, tenendovi ad almeno 1 cm di distanza dal bordo del pane e cercando di fare un taglio il più regolare possibile, perchè la parte incisa andrà successivamente tagliata e staccata per formare il coperchietto della scatolina.

Predisposte in tal modo tutte le croste, frigatele in una grande padella nella quale avrete fatto fumare abbondantissimo olio; giratele un paio di volte, con delicatezza, per farle ben dorare da entrambi i lati, quindi trasferitele, prelevandole con una paletta forata, su un grande vassoio coperto di carta assorbente da cucina affinchè perdano parte dell'unto di cottura. Staccate la parte superiore della fetta introducendo delicatamente i rebbi di una forchetta lungo l'incisione praticata in precedenza: il coperchietto dovrà venire via intatto, in forma quadrata.

Tenete le croste già fritte in caldo, man mano che preparate le altre; poi lasciatele tutte insieme nel forno, prima acceso e poi spento, in modo che si conservino calde.

Preparate ora la finanziaria, che costituirà il ripieno: tritate finemente la cipolla e fatela appassire dolcemente in un tegame con 50 g di burro.

Lavate bene i funghi, tritateli e buttateli nel soffritto, lasciandoli insaporire per qualche minuto.

Aggiungete un mestolo di brodo caldo e fate cuocere per 15 minuti; se necessario, unite altro brodo.

Salate poco, in quanto il brodo è già abbastanza saporito, e pepate invece abbondantemente.

Intanto, in un altro tegamino, preparate le rigaglie: dopo averle ben mondate e tagliate a pezzettini, ponetele a rosolare in 40 g di burro, precedentemente fuso; tenete la fiamma allegra affinché prendano colore, quindi insaporitele con una presa di sale e un pizzico di pepe, bagnatele con un mestolino di brodo e fatele cuocere complessivamente per 6-7 minuti.

Non appena i funghi saranno cotti, uniteli alle rigaglie con il loro fondo.

Mescolate bene e bagnate tutto con la panna, lasciando addensare l'intingolo per qualche istante.

Con la finanziaria preparata riempite ora le croste, che coprirete poi con i coperchietti (se le cavità delle fette di pane non fossero abbastanza capienti, potete estrarre ancora un po' di mollica, aiutandovi con un cucchiaino e operando con delicatezza per non rompere lo strato di pane sottostante).

Servite le croste alla ghiottona caldissime.

Meglio sarebbe passarle per qualche istante nel forno, dopo averle riempite.