

Chiodini in umido

Il chiodino o famigliola buona, nome scientifico *Armillaria mellea*, è un fungo commestibile che cresce in cespi numerosi alla base o sui ceppi di molti alberi, latifoglie o conifere. Infatti, possiamo trovarlo ai piedi di querce, salici, pioppi, ontani o gelsi.

Si raccoglie in autunno e secondo l'esperienza popolare dei cercatori di funghi pare che quando compare segna la fine del periodo di raccolta delle altre specie.

Il colore del cappello è piuttosto variabile e dipende dalla vicinanza del legno su cui cresce. In genere va dal bruno – olivastro al giallo – ocraceo.

Le lamelle sottostanti non sono troppo fitte e presenta in alto un anello biancastro.

La carne è bianca e soda ma è bene scartare gli individui troppo adulti perché piuttosto legnosi.

È un fungo che deve essere consumato cotto. Ottimo in umido oppure invasato e conservato sott'olio.

In genere si mettono sott'olio gli esemplari più piccoli e freschi, quelli con il cappello ancora chiuso.

Agli esemplari più grandi si elimina il gambo perché potrebbe essere un po' legnoso.



La ricetta che vi proponiamo è molto semplice e gustosa.

Pulire bene i chiodini, lavarli e farli bollire in acqua salata con l'aggiunta di qualche spicchio d'aglio e una foglia di alloro, per circa 10 o 15 minuti.

Quando prendono bollore schiumarli, scolarli e tagliarli piuttosto grossolanamente.

Fare un trito di cipolla, salvia e rosmarino e fare rosolare bene.

Aggiungere della lonza di maiale a pezzetti e un po' di salsiccia.

Aggiustare di sale, aggiungere del pepe nero e continuare a fare rosolare bene bagnando con del vino bianco secco.

Lasciare evaporare il vino, aggiungere i chiodini e lasciarli insaporire.

Unire un po' di salsa di pomodoro e ultimare la cottura.
Spegnere il fuoco e aggiungere un po' di prezzemolo tritato.

Questo piatto si può fare anche con lo spezzatino sia di manzo sia di vitello, anche se la nostra tradizione predilige la lonza di maiale.
Ottimo contorno per una buona polenta rustica e ben cotta.

