



Porcino Nero



Boleto Estivo



Ovolo buono



Porcino



Boleto del Pino



Galletto o Finferlo



A.M.E.P.

Associazione Micologica Ecologica Pescaresse E.T.S.

CALENDARIO 2023

Associazione Micologica Ecologica Pescaresse (ETS)
aderente all'Associazione Micologica Bresadola (ETS)
www.ambresadola.it



Associazione Micologica Bresadola E.T.S.

Via Mezzanotte 92, 65126 Pescara - tel. 334.61.88.300 - www.amep.it - segreteria@amep.it - apertura: lunedì ore 18.00-19.00



Trombetta



Geotropa



Chiodino o famigliola

Lu BANANARE



MERCATO COPERTO
PORTANUOVA
Pescara PE

Box n° A.A1
Tel. 392.150.64.60



Via del Pozzo, 8, 64025 Mutignano TE
Telefono: 085 936227

OTTICA
Toricini
Vittorio di Toricini Riccardo e C. s.a.s.
Corso Vittorio Emanuele, 203
65122 Pescara (PE) Tel. 085.421.28.30

FUNGHI MISTI



Pleurotus cornucopiae



Agrocybe aegerita



Agaricus bisporus



Lentinula edodes

POLENTA CON I FUNGHI

Ingredienti per 6 persone: 1 kg di farina di mais, 200 g di pancetta, 600 g di funghi misti (pioppini, pleurotus cornucopiae, shitake...), ½ bicchiere di olio extravergine di oliva, 1 kg di pomodori, 1 cipolla, peperoncino a piacere, sale q.b.

Preparazione: Fate rosolare la pancetta e la cipolla, aggiungete i funghi e un po' di sale e fate cuocere lentamente il tutto. Versate il pomodoro e continuate la cottura per circa un'ora. Mettete sul fuoco una pentola capiente con acqua nelle proporzioni di una tazza da latte a persona, fatevi cadere un filo di olio extravergine di oliva. Quando sta per bollire, fate cadere a pioggia la farina di granoturco, avendo cura di mescolare continuamente per evitare la formazione di grumi. Raggiunta la giusta consistenza, continuate a cuocere la polenta sempre mescolando. Una buona polenta ha bisogno di almeno 20/30 minuti di cottura. Rovesciate la polenta sulla spianatoia e livellatela con un mestolo di legno, quindi, conditela con abbondante sugo con i funghi. A piacere spolverate di parmigiano o pecorino grattugiato.

Vino consigliato: Montepulciano d'Abruzzo.

Gennaio 2023

1 DOMENICA
Capodanno - Maria Madre di Dio

8 DOMENICA
S. Massimo - S. Severino

15 DOMENICA ☾
S. Mauro Abate

22 DOMENICA
S. Vincenzo Martire

29 DOMENICA
S. Costanzo - S. Ciro

2 LUNEDÌ
S. Basilio Vescovo

9 LUNEDÌ
S. Giuliano Martire

16 LUNEDÌ
S. Marcello Papa

23 LUNEDÌ
S. Emerenziana

30 LUNEDÌ
S. Martina - S. Savina

3 MARTEDÌ
S. Genoveffa

10 MARTEDÌ
S. Aldo Eremita

17 MARTEDÌ
S. Antonio Abate

24 MARTEDÌ
S. Francesco di Sales

31 MARTEDÌ
S. Giovanni Bosco

4 MERCOLEDÌ
S. Ermete

11 MERCOLEDÌ
S. Iginio Papa

18 MERCOLEDÌ
S. Liberata

25 MERCOLEDÌ
Conversione di S. Paolo

5 GIOVEDÌ
S. Amelia

12 GIOVEDÌ
S. Modesto Martire

19 GIOVEDÌ
S. Mario Martire

26 GIOVEDÌ
SS. Tito e Timoteo

6 VENERDÌ
Epifania del Signore

13 VENERDÌ
S. Ilario - Yvette - Eliana - Vero

20 VENERDÌ
S. Sebastiano

27 VENERDÌ
S. Angela Merici

7 SABATO ☽
S. Luciano - S. Raimondo

14 SABATO
S. Felice Martire - S. Bianca

21 SABATO ●
S. Agnese

28 SABATO ☾
S. Tommaso d'Aquino - S. Valerio



A.M.E.P.



Associazione Micologica Bresadola

SPUGNOLO

(Morchella esculenta)



FRITTATA DI SPUGNOLE

Ingredienti: 400 g di funghi spugnole (Morchella rotunda e specie affini), 8 uova, 1 cipolla, 1 spicchio di aglio, una manciata di prezzemolo, vino bianco q. b., ½ bicchiere di latte, 30 g di burro, 3 cucchiari di olio, sale e pepe.

Preparazione: Mettete in una casseruola la cipolla finemente tritata con l'olio e il burro. Fate rosolare bene, aggiungete quindi i funghi tagliati a fettine ed un trito di prezzemolo e aglio. Fate cuocere a fuoco moderato per un quarto d'ora, aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco e lasciatelo evaporare. Sbattete le uova con il latte e un po' di sale, versatele sui funghi e lasciatele rapprendere. Rivoltate la frittata sull'altro lato, lasciate cuocere ancora per 2 o 3 minuti e servite.

Vino consigliato: Cerasuolo di Montepulciano

Febbraio 2023

1 MERCOLEDÌ <i>S. Verdiana</i>	8 MERCOLEDÌ <i>S. Girolamo Emiliani</i>	15 MERCOLEDÌ <i>S. Faustino</i>	22 MERCOLEDÌ <i>Le Ceneri</i>
2 GIOVEDÌ <i>Presentaz. del Signore</i>	9 GIOVEDÌ <i>S. Apollonia</i>	16 GIOVEDÌ <i>S. Giuliana Vergine</i>	23 GIOVEDÌ <i>S. Renzo</i>
3 VENERDÌ <i>S. Biagio - S. Oscar - S. Cinzia</i>	10 VENERDÌ <i>SS. Arnaldo e Scolastica</i>	17 VENERDÌ <i>S. Donato Martire</i>	24 VENERDÌ <i>S. Edilberto re - S. Mattia</i>
4 SABATO <i>S. Gilberto</i>	11 SABATO <i>S. Dante - B.V. di Lourdes</i>	18 SABATO <i>S. Costanza</i>	25 SABATO <i>S. Adelmo</i>
5 DOMENICA <i>S. Agata</i>	12 DOMENICA <i>S. Eulalia - Alessio</i>	19 DOMENICA <i>S. Mansueto - S. Tullio</i>	26 DOMENICA <i>1° di QUARESIMA</i>
6 LUNEDÌ <i>S. Paolo Miki</i>	13 LUNEDÌ <i>S. Maura</i>	20 LUNEDÌ <i>S. Silvano - S. Eleuterio</i>	27 LUNEDÌ <i>S. Leandro</i>
7 MARTEDÌ <i>S. Teodoro Martire</i>	14 MARTEDÌ <i>S. Valentino</i>	21 MARTEDÌ <i>S. Pier Damiani</i>	28 MARTEDÌ <i>S. Romano Abate</i>



A.M.E.P.



A.M.B.
Associazione Micologica Bresadola

MARZUOLO

(Hygrophorus marzuolus)



CAPRETTO CON I FUNGHI MARZUOLI

È tradizione della festa di Pasqua mangiare il capretto, vi offriamo una alternativa a ricette classiche.

Ingredienti per 4 persone: 1.200 kg di capretto tagliato in otto pezzi, 500 g di funghi marzuoli, 50 g di burro, 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 1 gambo di sedano, 1 cipolla, 1 carota, sale e pepe.

Preparazione: Tritate la carota, il sedano e la cipolla. Rosolate in una casseruola il capretto con il burro e l'olio di oliva. Aggiungete il trito e cuocete a fuoco lento bagnando, se necessario, con brodo. Prendete i funghi, puliti e fateli cuocere con un poco di burro e un trito di prezzemolo. Quando hanno perso l'acqua uniteli al capretto, salate e pepate. Aggiungete nella casseruola qualche fiocchetto di burro per legare bene la salsa e proseguire la cottura per altri 10 minuti.

Vino consigliato: Cerasuolo di Montepulciano.

Marzo 2023

1 MERCOLEDÌ <i>S. Albino</i>	8 MERCOLEDÌ <i>S. Giovanni di Dio</i>	15 MERCOLEDÌ ☾ <i>S. Longino</i>	22 MERCOLEDÌ <i>S. Lea</i>	29 MERCOLEDÌ ☾ <i>S. Secondo Martire</i>
2 GIOVEDÌ <i>S. Prospero</i>	9 GIOVEDÌ <i>S. Francesca Romana</i>	16 GIOVEDÌ <i>S. Eriberto Vescovo</i>	23 GIOVEDÌ <i>S. Turibio di Mogrovejo</i>	30 GIOVEDÌ <i>S. Amedeo</i>
3 VENERDÌ <i>S. Cunegonda</i>	10 VENERDÌ <i>S. Simplicio Papa</i>	17 VENERDÌ <i>S. Patrizio</i>	24 VENERDÌ <i>S. Romolo</i>	31 VENERDÌ <i>S. Beniamino Martire</i>
4 SABATO <i>S. Casimiro</i>	11 SABATO <i>S. Costantino</i>	18 SABATO <i>S. Salvatore</i>	25 SABATO <i>Annunciazione del Signore</i>	
5 DOMENICA <i>II° di QUARESIMA</i>	12 DOMENICA <i>III° di QUARESIMA</i>	19 DOMENICA <i>IV° di QUARESIMA</i>	26 DOMENICA <i>V° di QUARESIMA</i>	
6 LUNEDÌ <i>S. Coletta</i>	13 LUNEDÌ <i>S. Rodrigo</i>	20 LUNEDÌ <i>S. Alessandra</i>	27 LUNEDÌ <i>S. Augusta</i>	
7 MARTEDÌ ☽ <i>S. Felicità</i>	14 MARTEDÌ <i>S. Matilde Regina</i>	21 MARTEDÌ ● <i>S. Benedetto</i>	28 MARTEDÌ <i>S. Sisto III Papa</i>	



A.M.E.P.



PRUGNOLO

(Calocybe gambosa)



RISOTTO AI PRUGNOLI CRUDI

Ingredienti: 200 g di prugnoli (Calocybe gambosa, Il prugnolo è un fungo dal profumo caratteristico e molto intenso che potrete usare benissimo crudo come il tartufo), 400 g di Riso, 60 g di olio extravergine di oliva, sale.

Preparazione: Pulite accuratamente i funghi, lavateli e fateli a fettine.

Fate bollire il riso in abbondante acqua salata, scolatelo al dente, condite con l'olio extravergine di oliva, quantità abbondante di fettine di prugnoli in precedenza lavati e perfettamente asciutti.

Non occorre il formaggio, che impedirebbe di gustare il delicato sapore dei funghi.

Vino consigliato: Pinot Chardonnay.

Aprile 2023

1 SABATO
S. Ugo

8 SABATO
S. Alberto Dionigi - S. Walter

15 SABATO
S. Annibale

22 SABATO
S. Leonida

29 SABATO
S. Caterina da Siena

2 DOMENICA
LE PALME

9 DOMENICA
SANTA PASQUA

16 DOMENICA
IN ALBIS

23 DOMENICA
S. Giorgio

30 DOMENICA
S. Pio V Papa - S. Mariano

3 LUNEDÌ
S. Riccardo

10 LUNEDÌ
LUNEDÌ DELL'ANGELO

17 LUNEDÌ
S. Roberto

24 LUNEDÌ
S. Fedele

4 MARTEDÌ
S. Isidoro Vescovo

11 MARTEDÌ
S. Stanislao Vescovo

18 MARTEDÌ
S. Caldino

25 MARTEDÌ
Festa Liberazione - S. Marco Ev.

5 MERCOLEDÌ
S. Vincenzo Ferrer

12 MERCOLEDÌ
S. Giulio Papa

19 MERCOLEDÌ
S. Ermogene Martire

26 MERCOLEDÌ
S. Cleto - S. Marcellino Martire

6 GIOVEDÌ 
S. Guglielmo - S. Diogene

13 GIOVEDÌ 
S. Martino Papa

20 GIOVEDÌ 
S. Adalgisa Vergine

27 GIOVEDÌ 
S. Zita

7 VENERDÌ
S. Ermanno

14 VENERDÌ
S. Abbondio

21 VENERDÌ
S. Anselmo

28 VENERDÌ
S. Valeria - S. Pietro Chanel



A.M.E.P.



Associazione Micologica Bresadola

FUNGHI MISTI



Agaricus campestris



Agaricus arvensis



Marasmius oreades



Calocybe gambosa

MINESTRA DI PRIMAVERA AI FUNGHI DI PRIMAVERA

Ingredienti per 6 persone: 1 kg di fave fresche, 1 kg di piselli freschi, 1 kg di funghi freschi (spinaroli = Calocybe gambosa, gambesecche, prataioli...), 800 g di patate, 300 g di cipolline fresche, 200 g di carote fresche, 1 bicchiere di olio extravergine di oliva, 2 etti di guanciale, 1/2 bicchiere di vino bianco, basilico. Prezzemolo, sale.

Preparazione: fate soffriggere il guanciale in metà olio e aggiungete quindi i funghi, le fave e i piselli sgusciati, lasciandoli insaporire bene a fuoco dolce. Versate mezzo bicchiere di vino bianco e lasciate cuocere fino ad evaporazione. Lessate a parte e separatamente le patate, le cipolle e le carote, abbastanza sode. Quindi, sistemate tutti gli ingredienti su un piatto di portata regolando di sale, se occorre, finite di condire con il restante olio crudo e le foglie di prezzemolo e basilico. Accompagnate la minestra con fette di pane casereccio abbrustolite.

Vino consigliato: Montepulciano d'Abruzzo.

Maggio 2023

1 LUNEDÌ
Festa dei lavoratori - San Giuseppe Art.

8 LUNEDÌ
S. Desiderato - S. Vittore Martire

15 LUNEDÌ
S. Torquato - S. Achille

22 LUNEDÌ
S. Rita da Cascia

29 LUNEDÌ
S. Massimino

2 MARTEDÌ
S. Cesare - S. Atanasio

9 MARTEDÌ
S. Gregorio vescovo - S. Duilio

16 MARTEDÌ
S. Ubaldo Vescovo

23 MARTEDÌ
S. Desiderio Vescovo

30 MARTEDÌ
S. Felice I Papa

3 MERCOLEDÌ
S. Filippo - S. Giacomo

10 MERCOLEDÌ
S. Antonino - S. Cataldo

17 MERCOLEDÌ
S. Pasquale Baylon

24 MERCOLEDÌ
B.V. Maria Ausiliatrice

31 MERCOLEDÌ
Visitaz. B.M.V.

4 GIOVEDÌ
SS. Silvano e Nereo

11 GIOVEDÌ
S. Fabio Martire

18 GIOVEDÌ
S. Giovanni I Papa

25 GIOVEDÌ
S. Beda Conf. - S. Urbano

5 VENERDÌ ☉

S. Pellegrino Martire

12 VENERDÌ ☾

S. Rossana

19 VENERDÌ ●

S. Pietro di Morrone

26 VENERDÌ

S. Filippo Neri

6 SABATO

S. Giuditta Martire

13 SABATO

S. Emma

20 SABATO

S. Bernardino da Siena

27 SABATO ☾

S. Liberio

7 DOMENICA

S. Flavia - S. Fulvio

14 DOMENICA

S. Mattia Apostolo

21 DOMENICA

Ascensione del Signore

28 DOMENICA

Pentecoste



A.M.E.P.



Associazione Micologica Bresadola

PRATAIOLO

(Agaricus macrosporum)



CAPPELLE DI PRATAIOLI RIPIENI AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti: 12 cappelle di funghi prataioli, 600 g di frutti di mare (vongole e cozze sgusciate, scampetti e calamaretti), prezzemolo, i cucchiaino di capperi, 2 spicchi di aglio, parmigiano grattugiato, pane grattugiato, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Preparazione: Pulite i funghi, separando le cappelle (senza rovinarli) dai gambi che saranno tritati a parte. Preparate un impasto con pane grattugiato, i gambi dei funghi precedentemente tritati, i frutti di mare, il prezzemolo, i capperi e l'aglio tritati ed un po' di pepe; il tutto impastato con l'olio extravergine di oliva. Riempite le cappelle dei funghi, disponeteli sulla teglia e metteteli al forno facendoli cuocere per 20-30 minuti; servite caldi.

Vino consigliato: Trebbiano d'Abruzzo.

Per questa ricetta, in alternativa ai prataioli, si possono usare anche altre specie di funghi spontanei come ad esempio mazze di tamburo, russule, lepiste ed altre purché carnose e profumate.

Giugno 2023

1 GIOVEDÌ
S. Giustino Martire

8 GIOVEDÌ
S. Medardo Vescovo

15 GIOVEDÌ
S. Germana - S. Vito

22 GIOVEDÌ
S. Paolino da Nola

29 GIOVEDÌ
SS. Pietro e Paolo

2 VENERDÌ
Festa della Repubblica - S. Marcellino

9 VENERDÌ
S. Primo - S. Efre

16 VENERDÌ
S. Aureliano

23 VENERDÌ
S. Lanfranco Vescovo

30 VENERDÌ
SS. Primi Martiri

3 SABATO
S. Carlo L. List.

10 SABATO
S. Diana - S. Marcella

17 SABATO
S. Gregorio Barbarigo - S. Adolfo

24 SABATO
Natività S. Giovanni Battista

4 DOMENICA
S. Quirino

11 DOMENICA
S. Barnaba apostolo

18 DOMENICA
S. Marina

25 DOMENICA
S. Guglielmo Abate

5 LUNEDÌ
S. Bonifacio

12 LUNEDÌ
SS. TRINITÀ

19 LUNEDÌ
CORPUS DOMINI

26 LUNEDÌ
S. Vigilio Vescovo

6 MARTEDÌ
S. Norberto Vescovo

13 MARTEDÌ
S. Antonio da Padova

20 MARTEDÌ
S. Silverio Papa - S. Ettore

27 MARTEDÌ
S. Cirillo D'Alessandria

7 MERCOLEDÌ
S. Roberto Vescovo

14 MERCOLEDÌ
S. Eliseo

21 MERCOLEDÌ
S. Luigi Gonzaga

28 MERCOLEDÌ
S. Attilio



A.M.E.P.



Associazione Micologica Bresadola

PORCINO

(Boletus edulis)



CHITARRINA AL SUGO DI PANOCCHIE E FUNGHI PORCINI

Ingredienti per 4 persone: 400 g di chitarrina, 1/2 cipolla, 1 spicchio di aglio, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 12 panocchie (Squilla mantis) (3 per piatto), 300 g di porcini (Boletus edulis o B. aestivalis) fatti a fettine o a dadini, sale, pepe e un ciuffo di prezzemolo.

Preparazione: In una padella, fate appassire la cipolla e l'aglio nell'olio extravergine di oliva, quindi adagiatevi le panocchie. Una volta soffritte toglietele e tenetele da parte. Aggiungete i funghi porcini, salate, pepate e lasciate cuocere dolcemente per 10 minuti. Quindi, rimettete nella padella le panocchie e fatele insaporire insieme ai funghi per altri due-tre minuti. Cuocete la pasta al dente, scolatela e ripassatela in padella insieme ai funghi e alle panocchie per un altro minuto, completate con una manciata di prezzemolo finemente tritato, impiattate e servite.

Vino consigliato: Passerina o Pecorino, senza escludere un rosato giovane come un Cerasuolo di Montepulciano.

Luglio 2023

1 SABATO
S. Teobaldo Sacerdote Eremita

8 SABATO
S. Adriano - S. Priscilla

15 SABATO
S. Bonaventura

22 SABATO
S. Maria Maddalena

29 SABATO
S. Marta

2 DOMENICA
S. Ottone

9 DOMENICA
S. Armando - S. Letizia

16 DOMENICA
Nostra Signora del Carmelo

23 DOMENICA
S. Brigida

30 DOMENICA
S. Pietro Crisologo

3 LUNEDÌ 
S. Tommaso Apostolo

10 LUNEDÌ 
S. Felicità - S. Silvana

17 LUNEDÌ 
S. Alessio Conf.

24 LUNEDÌ
S. Cristina

31 LUNEDÌ
S. Ignazio di Loyola

4 MARTEDÌ
S. Elisabetta - S. Rossella

11 MARTEDÌ
S. Benedetto - S. Olga - S. Fabrizio

18 MARTEDÌ
S. Calogero - S. Federico V.

25 MARTEDÌ 
S. Giacomo Apostolo

5 MERCOLEDÌ
S. Antonio Maria Zaccaria

12 MERCOLEDÌ
S. Fortunato Martire

19 MERCOLEDÌ
S. Giusta - S. Simmaco

26 MERCOLEDÌ
SS. Anna e Gioacchino

6 GIOVEDÌ
S. Maria Goretti

13 GIOVEDÌ
S. Enrico Imperatore

20 GIOVEDÌ
S. Elia Profeta - S. Margherita

27 GIOVEDÌ
S. Liliana - S. Aurelio

7 VENERDÌ
S. Edda - S. Claudio

14 VENERDÌ
S. Camillo de Lellis

21 VENERDÌ
S. Lorenzo da Brindisi

28 VENERDÌ
S. Nazario - S. Innocenzo



A.M.E.P.



A.M.B.
Associazione Micologica Bresadola

OVOLO BUONO

(Amanita Caesarea)



CAPPELLE DI OVOLI IN GRATICOLA

Ingredienti per 4 persone: 4 o 8 teste di funghi (Amanita caesarea), 1 spicchio di aglio, prezzemolo, pane grattugiato, olio extravergine di oliva, burro, sale e pepe.

Preparazione: Pulite i funghi delicatamente, dividete le teste dai gambi, quindi tritare finemente i gambi insieme con l'aglio ed una manciata di prezzemolo. Mescolate il trito con pane grattugiato, olio, sale e pepe, formando un impasto di leggera consistenza. Riempite con il composto le teste di fungo dalla parte delle lamelle, disponete su ognuna una noce di burro, mettetele sulla graticola e fate cuocere adagio per una ventina di minuti circa.

Vino consigliato: Pecorino spumante.

Agosto 2023

1 MARTEDÌ S. Alfonso	8 MARTEDÌ S. Domenico Conf.	15 MARTEDÌ Assunz. Maria Vergine - Ferragosto	22 MARTEDÌ S. Maria Regina	29 MARTEDÌ Martirio S. - Giovanni B.
2 MERCOLEDÌ S. Eusebio - S. Gustavo	9 MERCOLEDÌ S. Romano - S. Fermo	16 MERCOLEDÌ S. Stefano - S. Rocco	23 MERCOLEDÌ S. Rosa da Lima - S. Manlio	30 MERCOLEDÌ S. Faustina - S. Tecla
3 GIOVEDÌ S. Lidia	10 GIOVEDÌ S. Lorenzo Martire	17 GIOVEDÌ S. Giacinto Conf.	24 GIOVEDÌ S. Bartolomeo Apostolo	31 GIOVEDÌ S. Aristide Martire
4 VENERDÌ S. Nicodemo - S. Giovanni M. V.	11 VENERDÌ S. Chiara	18 VENERDÌ S. Elena Imp.	25 VENERDÌ S. Ludovico	
5 SABATO S. Osvaldo	12 SABATO S. Giuliano	19 SABATO S. Ludovico - S. Italo	26 SABATO S. Alessandro Martire	
6 DOMENICA Trasfiguraz. Nostro Signore	13 DOMENICA S. Ippolito - S. Ponziano	20 DOMENICA S. Bernardo Abate	27 DOMENICA S. Monica - S. Anita	
7 LUNEDÌ S. Gaetano da Thiene	14 LUNEDÌ S. Alfredo	21 LUNEDÌ S. Pio X Papa	28 LUNEDÌ S. Agostino	



A.M.E.P.



Associazione Micologica Bresadola

RAMARIA ROSSA

(Ramaria botrytis)



CLAVARIE ALLE ERBE AROMATICHE

Ingredienti: 500 g di clavarie (Ramaria botrytis, Ramaria flava), 1 spicchio di aglio, carote, prezzemolo ed erba cipollina, qualche bacca di ginepro, alcuni chiodi di garofano, vino bianco secco, brodo di carne, 50 g di olio extra vergine d'oliva, noce moscata, sale e pepe.

Preparazione: Fate bollire i funghi per qualche minuto in acqua leggermente salata, sgocciolateli, tagliateli a pezzi e fateli cuocere nell'olio insieme con l'aglio, le carote, un po' di prezzemolo ed erba cipollina, qualche bacca di ginepro, un pizzico di noce moscata, 2 chiodi di garofano, sale e pepe, bagnando di tanto in tanto con un po' di brodo e di vino.

Vino consigliato: Pecorino spumantizzato servito freddo.

Settembre 2023

1 VENERDÌ <i>S. Egidio Abate</i>	8 VENERDÌ <i>Natività Beata Vergine Maria</i>	15 VENERDÌ ● <i>Beata Vergine Maria Addolorata</i>	22 VENERDÌ ○ <i>S. Maurizio Martire</i>	29 VENERDÌ ○ <i>SS. Michele - Gabriele e Raffaele</i>
2 SABATO <i>S. Elpidio Vescovo</i>	9 SABATO <i>S. Sergio Papa - S. Gorgonio</i>	16 SABATO <i>SS. Cornelio e Cipriano</i>	23 SABATO <i>S. Pio da Pietrelcina</i>	30 SABATO <i>S. Girolamo Dottore</i>
3 DOMENICA <i>S. Gregorio Martire - S. Marino</i>	10 DOMENICA <i>S. Nicola da Tol. - S. Pulcheria</i>	17 DOMENICA <i>S. Roberto Bellarmino</i>	24 DOMENICA <i>S. Pacifico Conf.</i>	
4 LUNEDÌ <i>S. Rosalia</i>	11 LUNEDÌ <i>S. Diomede Martire</i>	18 LUNEDÌ <i>S. Sofia Martire</i>	25 LUNEDÌ <i>S. Aurelia</i>	
5 MARTEDÌ <i>S. Vittorino Vescovo</i>	12 MARTEDÌ <i>SS Nome di Maria</i>	19 MARTEDÌ <i>S. Gennaro Vescovo</i>	26 MARTEDÌ <i>SS. Cosimo e Damiano</i>	
6 MERCOLEDÌ ○ <i>S. Petronio - S. Umberto</i>	13 MERCOLEDÌ <i>S. Maurilio - S. Giovanni Cris.</i>	20 MERCOLEDÌ <i>S. Eustachio - S. Candida</i>	27 MERCOLEDÌ <i>S. Vincenzo de' Paoli</i>	
7 GIOVEDÌ <i>S. Regina</i>	14 GIOVEDÌ <i>Esaltazione della Santa Croce</i>	21 GIOVEDÌ <i>S. Matteo Apostolo</i>	28 GIOVEDÌ <i>S. Venceslao Martire</i>	



A.M.E.P.



A.M.B.
Associazione Micologica Bresadola

CARDONCELLO

(Pleurotus eryngii)



CARNE DI PECORA CON CARDONCELLI ED ERBE AROMATICHE

Tipico piatto della transumanza che oltre alla carne di pecora utilizza ingredienti, come i funghi cardoncelli raccolti lungo i tratturi, il finocchietto e la santoreggia che servivano a profumare la carne troppo forte e per aiutare la digestione.

Ingredienti: 1 kg di carne di pecora, 300 g di funghi cardoncelli, 50 g di farina, 1/2 bicchiere di acqua e aceto, brodo, 2 spicchi di aglio selvatico, finocchietto selvatico, santoreggia, 8 cucchiari di olio extravergine di oliva, sale e peperoncino.

Preparazione: Pulite accuratamente i funghi, tagliateli a fettine, Preparate la carne di pecora a fette: prima di tutto infarinatela e poi fatele dorare da entrambe le parti nell'olio extravergine di oliva ben caldo, salate, pepate, aggiungete l'acqua e aceto, fatelo evaporare a fiamma vivace. Quando l'acqua e aceto è evaporato aggiungete i funghi sgocciolati, l'aglio e la santoreggia, lasciate insaporire. Infine completate la cottura unendo eventualmente un po' di brodo caldo. Prima di portare in tavola cospargete di finocchietto selvatico tritato e peperoncino.

Vino consigliato: Montepulciano d'Abruzzo.

Ottobre 2023

1 DOMENICA S. Teresa del Bambin Gesù	8 DOMENICA S. Pelagia - S. Reparata	15 DOMENICA S. Teresa d'Avila - Ruggero	22 DOMENICA S. Donato Vescovo	29 DOMENICA S. Ermelinda - S. Massimiliano
2 LUNEDÌ SS. Angeli Custodi	9 LUNEDÌ S. Dionigi - S. Ferruccio	16 LUNEDÌ S. Edvige - S. Margherita A. - S. Gallo	23 LUNEDÌ S. Giovanni da Capestrano	30 LUNEDÌ S. Germano Vescovo
3 MARTEDÌ S. Gerardo Abate	10 MARTEDÌ S. Daniele M.	17 MARTEDÌ S. Ignazio d'A. - S. Rodolfo	24 MARTEDÌ S. Antonio Maria Claret	31 MARTEDÌ S. Lucilla - S. Quintino
4 MERCOLEDÌ S. Francesco d'Assisi	11 MERCOLEDÌ S. Firmino Vescovo	18 MERCOLEDÌ S. Luca Evangelista	25 MERCOLEDÌ S. Crispino - S. Daria	
5 GIOVEDÌ S. Placido Martire	12 GIOVEDÌ S. Serafino Capp.	19 GIOVEDÌ S. Isacco Martire - S. Laura	26 GIOVEDÌ S. Evaristo Papa	
6 VENERDÌ S. Bruno Abate	13 VENERDÌ S. Edoardo Re	20 VENERDÌ S. Irene	27 VENERDÌ S. Fiorenzo Vescovo	
7 SABATO N. S. del Rosario	14 SABATO S. Callisto I Papa	21 SABATO S. Orsola	28 SABATO S. Simone	



A.M.E.P.



GEOTROPA

(Clitocybe geotropa)



CROSTINI CON I FUNGHI GEOTROPA

Ingredienti per 4 persone: 400 g di funghi geotropa (*Clitocybe geotropa*), olio extravergine di oliva, qualche pomodorino, 1 spicchio di aglio, erba cipollina a piacere, 8 fette di pane casereccio, sale e pepe.

Preparazione: Pulite accuratamente i funghi, eliminate i gambi nella parte più dura, tagliate i cappelli a pezzetti. In una padella fate rosolare lo spicchio di aglio nell'olio, aggiungete i funghi e fate cuocere a fuoco lento per 15-20 minuti, salate e pepate unite, se vi piace, anche un po' di peperoncino. Negli ultimi cinque minuti di cottura aggiungete qualche pomodorino tagliato a pezzetti e fate asciugare per qualche minuto. Sistemate in un piatto di portata le fette di pane casereccio abbrustolite. Ponete sulle fette il preparato, cospargere con pochissima erba cipollina tritata fresca, servite subito.

Vino consigliato: Cerasuolo di Montepulciano.

Novembre 2023

1 **MERCOLEDÌ**
Tutti i Santi

8 **MERCOLEDÌ**
S. Goffredo Vescovo

15 **MERCOLEDÌ**
S. Alberto M. - S. Arturo

22 **MERCOLEDÌ**
S. Cecilia V.

29 **MERCOLEDÌ**
S. Saturnino Martire

2 **GIOVEDÌ**
Commemorazione defunti

9 **GIOVEDÌ**
S. Oreste - S. Ornella

16 **GIOVEDÌ**
S. Margherita di Scozia

23 **GIOVEDÌ**
S. Clemente Papa

30 **GIOVEDÌ**
S. Andrea Apostolo - S. Duccio

3 **VENERDÌ**
S. Martino - S. Silvia

10 **VENERDÌ**
S. Leone Magno

17 **VENERDÌ**
S. Elisabetta

24 **VENERDÌ**
Cristo Re e S. Flora

4 **SABATO**
S. Carlo Borromeo

11 **SABATO**
S. Martino di Tours

18 **SABATO**
S. Oddone Abate

25 **SABATO**
S. Caterina d'Alessandria

5 **DOMENICA**
S. Zaccaria Profeta

12 **DOMENICA**
S. Renato Martire - S. Elsa

19 **DOMENICA**
S. Fausto Martire

26 **DOMENICA**
S. Corrado Vescovo

6 **LUNEDÌ**
S. Leonardo Abate

13 **LUNEDÌ**
S. Diego - S. Omobono

20 **LUNEDÌ**
S. Benigno

27 **LUNEDÌ**
S. Massimo

7 **MARTEDÌ**
S. Ernesto Abate

14 **MARTEDÌ**
S. Giocondo Vescovo

21 **MARTEDÌ**
Presentaz. Beata Vergine Maria

28 **MARTEDÌ**
S. Giacomo Francesc



A.M.E.P.



FUNGHI MISTI



Tricholoma terreum



Hygrophorus russula



Lactarius deliciosus



Russula vesca

FUNGHI AUTUNNALI E SCAMORZA (O CACIOCAVALLO)

Ingredienti per 6 persone: 800 g di funghi morette misti (Tricholoma, Hygrophorus, Lactarius o Russule), 2 scamorze, 100 g di guanciale, Olio extravergine di oliva q. b., 1 spicchio di aglio, sale e pepe.

Preparazione: Pulite accuratamente i funghi, tagliateli in pezzi grossolani quelli più grandi lasciando interi quelli piccoli. Mettete in una casseruola l'olio, il guanciale e l'aglio, fate soffriggere, quindi aggiungete i funghi e portate a cottura. Tagliate a fettine non molto spesse la scamorza e disponetele sui funghi; continuate la cottura per altri cinque minuti finché la scamorza si fila con i funghi. Togliete dal fuoco e servite subito.

La scamorza può essere sostituito da caciocavallo o un altro formaggio a pasta filata.

Vino consigliato: Montepulciano d'Abruzzo.

Dicembre 2023

1 VENERDÌ S. Eligio	8 VENERDÌ Immacolata Concezione	15 VENERDÌ S. Valeriano	22 VENERDÌ S. Flaviano	29 VENERDÌ S. Tommaso Becket - Pietro - Davide
2 SABATO S. Bibiana - S. Savino	9 SABATO S. Siro	16 SABATO S. Albina	23 SABATO S. Vittoria	30 SABATO S. Eugenio Vescovo - S. Ruggero
3 DOMENICA I° d'Avvento	10 DOMENICA II° d'Avvento	17 DOMENICA III° d'Avvento	24 DOMENICA IV° d'Avvento	31 DOMENICA S. Silvestro Papa
4 LUNEDÌ S. Barbara	11 LUNEDÌ S. Damaso	18 LUNEDÌ S. Craziano	25 LUNEDÌ SANTO NATALE	
5 MARTEDÌ S. Giulio M. ☾	12 MARTEDÌ S. Giovanna F.	19 MARTEDÌ S. Fausta ☾	26 MARTEDÌ Santo Stefano Protomartire	
6 MERCOLEDÌ S. Nicola Vescovo	13 MERCOLEDÌ S. Lucia ●	20 MERCOLEDÌ S. Liberato Martire	27 MERCOLEDÌ Sacra Fam. - S. Giovanni Ap. ○	
7 GIOVEDÌ S. Ambrogio Vescovo	14 GIOVEDÌ S. Giovanni della Croce - S. Pompeo	21 GIOVEDÌ S. Pietro Canisio	28 GIOVEDÌ SS. Innocenti Martiri	



A.M.E.P.



Associazione Micologica Bresadola