



ANTIPASTI E INTERMEZZI

Fricassea di agarico violetto

INGREDIENTI:

- 1,2/1,4 kg di agarico violetto (*Rhodopaxillus nudus*) di cui scarterete i gambi troppo coriacei.
- 4 spicchi d'aglio.
- 2 foglioline di nepitella.
- Un rametto di santoreggia.
- 1 ciuffo di prezzemolo.
- Un mazzetto di erba cipollina.
- 1 tazza di brodo di carne (manzo e gallina).
- Il succo di 2 limoni.
- 3 tuorli d'uovo.
- 100 g circa di olio extravergine d'oliva.
- Sale.
- Pepe nero macinato sul momento.

PREPARAZIONE

Vi consigliamo innanzi tutto l'utilizzo di un tegame in terra cotta che potrete utilizzare direttamente come piatto di portata.

Scaldate l'olio con gli spicchi d'aglio schiacciati, la nepitella e la santoreggia. Soffriggete per un minuto poi togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Aggiungete i funghi tagliati in grossi spicchi, il sale e cuocete a tegame scoperto fino all'evaporazione della loro acqua; unite allora il brodo bollente e lasciatelo ridurre del 50%. Nel frattempo sbattete i tuorli d'uovo con il succo di limone, il prezzemolo tritato, l'erba cipollina sforbiciata, pepe abbondante. Togliete dal fuoco i funghi ed aggiungetevi i tuorli sbattuti mescolando rapidamente.