ANTIPASTI E INTERMEZZI

Funghi fritti in farina gialla

INGREDIENTI:
Cappelli di porcini maturi, ossia con i tubuli già verdi (Boletus edulis e simili).
Cappelli di media maturazione di mazza di tamburo (Lepiota procera).
Cappelli di leccini (Boletus lepidus) di media maturazione.
Cappelli di altri boleti pregiati sempre di media maturazione (Boletus impolitus, appendiculatus, fechtnerii, regius, badius, castaneus).
Farina gialla macinata molto fine.
Olio extravergine d'oliva.
Sale.

PREPARAZIONE
Dopo aver lavato i funghi, affettate i porcini, le mazze di tamburo e i boleti pregiati a fette alte poco meno di un cm, tagliate i leccini in grossi dadi. Stendete le fette (e i dadoni di leccino) su un canovaccio e lasciate asciugare. Mettete sul fuoco un tegame con uno strato d'olio di almeno 3 cm. Passate i pezzi di funghi per un istante in acqua bollente poi subito nella farina gialla fa¬cendola aderire uniformemente. Friggete tutti i funghi nell'olio caldo ma non a fuoco troppo alto, mettendoli immediatamente su carta assorbente. Quando un foglio di carta assorbente è coperto di funghi, spolverateli di sale e copriteli con un altro foglio di carta assorbente su cui stendere i funghi successivi. E così via. Serviteli comunque ancora molto caldi.

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150