



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 facendola 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.