ANTIPASTI E INTERMEZZI

Lingua di bue dorata

INGREDIENTI:
600 g di lingua di bue (Fistulina hepatica).
Farina bianca 00.
1 uovo.
Pangrattato.
Olio extra vergine d’oliva.
Pepe nero.
Sale.
Limone.

PREPARAZIONE
Tagliate la lingua di bue a listerelle alte circa mezzo cm. Passatele prima nella farina bianca, facendo aderire quest’ultima pressando con le dita e scuotendo per far cadere l’eccedenza. Pas-satele poi nell’uovo intero sbattuto con sale e pepe e, infine, nel pangrattato. Battete legger¬mente le fette per fare aderire bene quest’ultimo e friggetele in olio già caldo ma su fiamma medio bassa. Sono più gradevoli se spruzzate con qualche goccia di limone.
La stessa ricetta va bene per friggere i cappelli aperti di mazza di tamburo (Lepiota procera), le fette di vescia (Langermannia gigantea), piccoli esemplari di lardaiolo rosso (Hygrophorus russula), cappelli di porcini (Boletus edulis e simili) piccoli ma già di media maturazione.

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