



ANTIPASTI E INTERMEZZI

Parmigiana di funghi

INGREDIENTI:

1,2 kg di funghi adatti ad essere impanati e fritti, ossia mazze di tamburo (*Lepiota procera*), vesce (*Langermannia gigantea*, *Calvatia coelata* e *lilacina*), lingue di bue (*Fistulina hepatica*).

1 kg di pomodori pelati.

500 g di mozzarella fresca.

150 g di parmigiano grattugiato.

2 uova intere.

Pangrattato.

Farina bianca 00.

Olio extravergine d'oliva.

Pepe nero.

Sale.

1 spicchio d'aglio.

6 foglie di basilico.

PREPARAZIONE

Friggete i funghi come da ricetta "Lingua di bue dorata". Fate un sugo saltando in un tegame basso a fiamma vivace i pomodori pelati in un soffritto di olio e aglio schiacciato. Salatelo e pepatelo. Profumatelo con il basilico sforbiciato. In una teglia unta d'olio stendete uno strato di funghi fritti, spolverizzateli di parmigiano, copriteli con uno strato di sugo di pomodoro e poi con mozzarella a dadini. Ripetete con un altro strato identico. Passate in forno a 180° finché la mozzarella non fonde e fila.