

SUILLUS GREVILLEI IMPANATO di Franco Lucchini



Scegliere solo gli esemplari freschi con cappello fino a 3 (max 4) cm.

Togliete il gambo e passateli sotto il rubinetto, per eliminare terra e sporco che si incollano sul cappello.

Sbattere un uovo, salare e pepare quanto basta prima di immergere i funghi e passarli poi nel pangrattato.

In una padella antiaderente fate sciogliere del burro; quando sarà ben caldo, metterete un poco alla volta i funghi, in modo da poterli girare ognuno dopo circa 2 minuti di cottura per parte.

Mettete quindi al caldo in una pirofila questa prima porzione e ripetere l'operazione, pulendo con carta da cucina la padella ogni volta che ricominciate con una nuova cottura.

Con questo sistema di cottura non sentirete più il viscido del fungo e assaggerete un ottimo carpoforo.

VESCE "ALLA ZOCCA" di SMCB Chiasso - tratto da Ticino a Tavola CDT 1979

Le vesce, o "pit de lüf", sono quei funghi bianchissimi, ovali, talvolta grandi come un pane, che si trovano d'estate e d'autunno nei prati delle nostre valli. Sono diverse le specie di funghi che corrispondono a questa descrizione (vedi generi Bovista o Lycoperdon) e sono tutte commestibili purché perfettamente bianche al loro interno. Nella foto seguente degli esemplari di Bovista plumbea.



Ingredienti: vesce freschissime, prezzemolo, basilico, salvia, aglio, olio, burro, pomodori.

Preparazione: tagliare parte dei funghi a fettine, infarinare e friggerle nell'olio.

A parte, mettere in un tegame olio, burro e aglio. Rosolare. Aggiungere prezzemolo, basilico, salvia, pomodori e funghi tenuti a parte per questo scopo (il tutto tritato) e cuocere per circa 1 ora.

Preparare una terrina e mettere uno strato di funghi fritti ed uno di sugo, uno di funghi ed uno di sugo e così via.