



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTA DINI - SEBRATE

SECONDI PIATTI DI PESCE

Mazze di tamburo ripiene

NARRIAMO LE NOSTRE CENE

INGREDIENTI:

18 mazze di tamburo (*Lepiota procera*) con il cappello ancora chiuso.

1 kg di passere vive.

36 gamberetti rosa freschi con testa.

Pangrattato.

Prezzemolo.

2 spicchi d'aglio.

30 g di farina bianca 00.

Abbondante cerfoglio.

Pepe nero.

1 bicchiere di vino bianco secco.

Il succo di 1 limone.

Olio extravergine di oliva.

30 g di burro.

Sale.

PREPARAZIONE

Il giorno prima separate i cappelli dai gambi delle mazze di tamburo, lavate i cappelli e metteteli in frigo coperti con uno strofinaccio, lavate e asciugate i gambi e metteteli a seccare. Sfilettate le passere e sgusciate i gamberetti. Fate un fumetto con gli scarti dei pesci, acqua, vino bianco, poco sale. Riducete in polvere i gambi delle mazze di tamburo secchi. Sciogliete il burro in un pentolino, aggiungete la farina setacciata e fatela tostare mescolando perchè non si formino grumi; prima che prenda colore unite due bicchieri abbondanti di fumetto di pesce e mescolate energicamente. Fate addensare, poi unite una cucchiata di polvere di gambi di fungo, succo di limone e pepe. Aggiustate di sale e guarnite con il cerfoglio tritato. Tenete in caldo. Frullate i filetti di passera

EDIZIONE
IDEA NATURA
MILANO