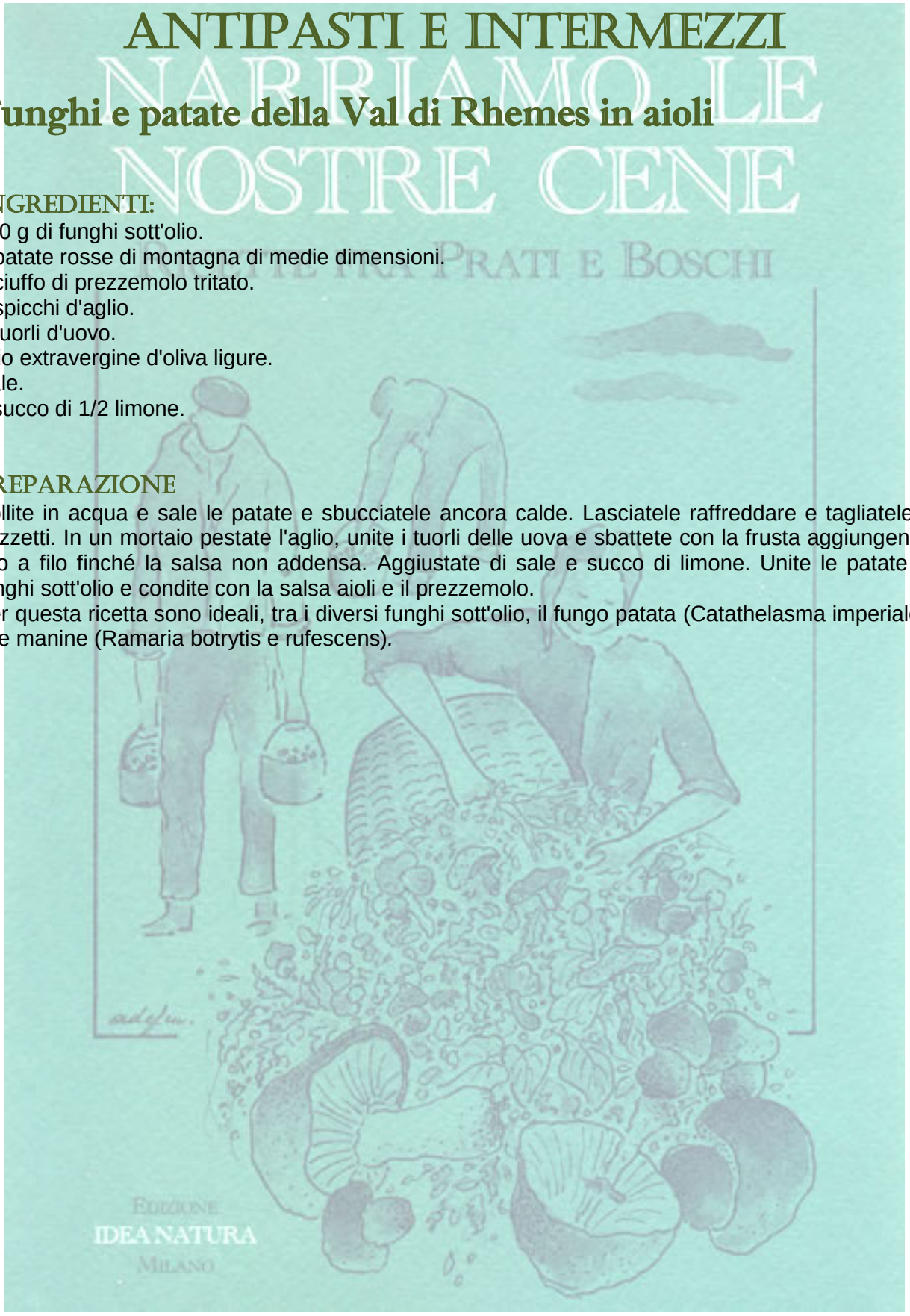
ANTIPASTI E INTERMEZZI

Funghi e patate della Val di Rhemes in aioli

INGREDIENTI:

300 g di funghi sott'olio.
6 patate rosse di montagna di medie dimensioni.
1 ciuffo di prezzemolo tritato.
3 spicchi d'aglio.
3 tuorli d'uovo.
Olio extravergine d'oliva ligure.
Sale.
Il succo di 1/2 limone.

PREPARAZIONE

Bollite in acqua e sale le patate e sbucciatele ancora calde. Lasciatele raffreddare e tagliatele a pezzetti. In un mortaio pestate l'aglio, unite i tuorli delle uova e sbattete con la frusta aggiungendo olio a filo finché la salsa non addensa. Aggiustate di sale e succo di limone. Unite le patate ai funghi sott'olio e condite con la salsa aioli e il prezzemolo.
Per questa ricetta sono ideali, tra i diversi funghi sott'olio, il fungo patata (Catathelasma imperiale,) *e* le manine (Ramaria botrytis e rufescens).