



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEBRATE

## ANTIPASTI E INTERMEZZI

### Parmigiana di funghi

NARRIAMO LE  
NOSTRE CENE

#### 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 sfoibiciato. 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.

EDIZIONE  
IDEA NATURA  
MILANO