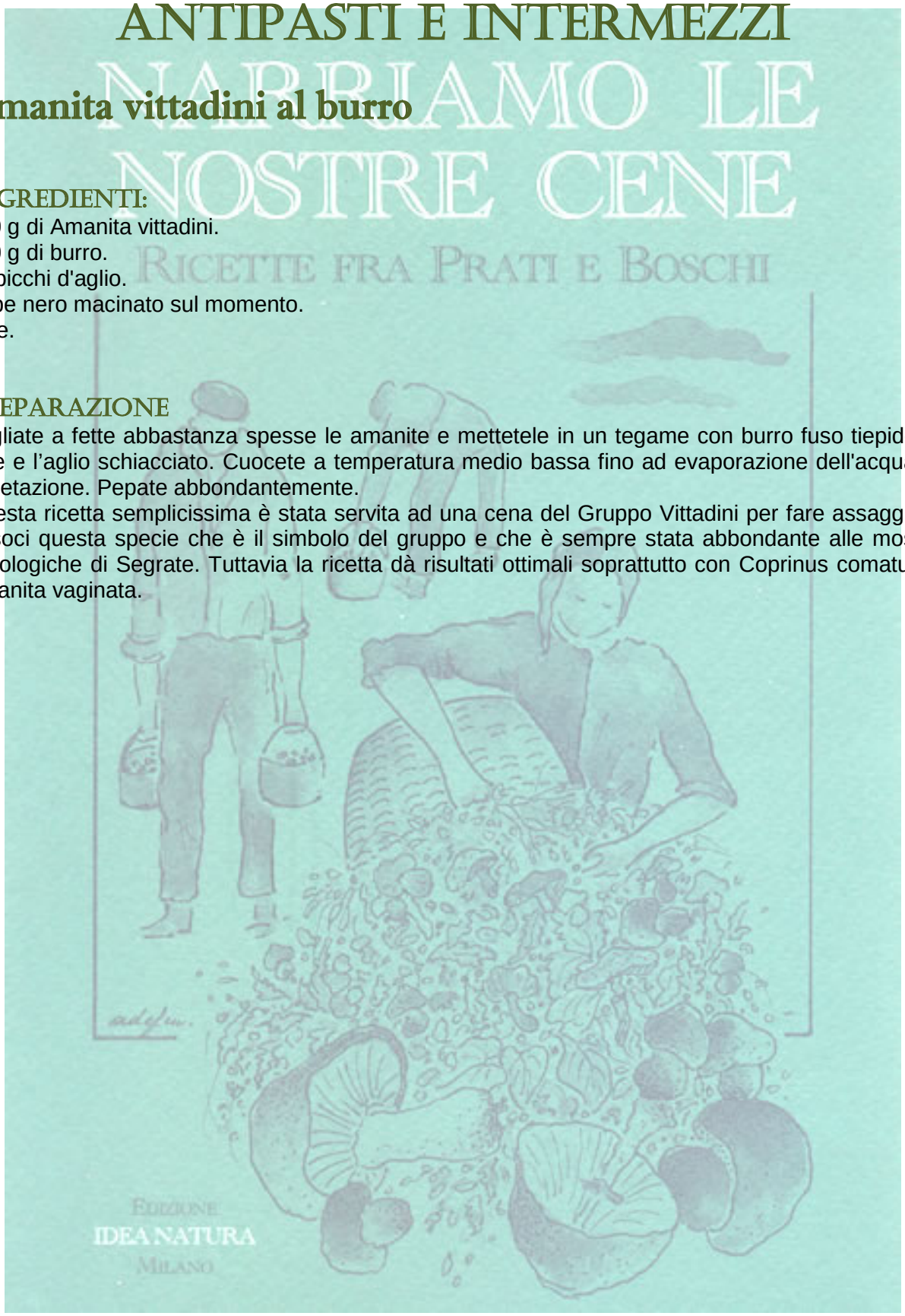
ANTIPASTI E INTERMEZZI

Amanita vittadini al burro

INGREDIENTI:

800 g di Amanita vittadini.
100 g di burro.
2 spicchi d'aglio.
Pepe nero macinato sul momento.
Sale.

PREPARAZIONE

Tagliate a fette abbastanza spesse le amanite e mettetele in un tegame con burro fuso tiepido, il sale e l'aglio schiacciato. Cuocete a temperatura medio bassa fino ad evaporazione dell'acqua di vegetazione. Pepate abbondantemente.
Questa ricetta semplicissima è stata servita ad una cena del Gruppo Vittadini per fare assaggiare ai soci questa specie che è il simbolo del gruppo e che è sempre stata abbondante alle mostre micologiche di Segrate. Tuttavia la ricetta dà risultati ottimali soprattutto con Coprinus comatus e Amanita vaginata.