



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE

ANTIPASTI E INTERMEZZI

Crostino di milza e gambesecche

NARRIAMO LE
NOSTRE CENE

RICETTE FRA PRATI E BOSCHI

INGREDIENTI:

- 250 g di gambesecche (*Marasmius oreades*).
- 200 g di milza di vitello.
- 1 piccola cipolla.
- 1 acciuga salata.
- 1 spicchio d'aglio.
- 2 cucchiari di pangrattato.
- Olio extravergine d'oliva.
- 1/2 bicchiere di brodo di carne molto ristretto.
- Sale.
- Pepe nero.
- Pane toscano.

PREPARAZIONE

Mettete i cappellini dei funghi in un tegame basso con poco olio, l'aglio e sale. Fateli cuocere finché non è evaporata tutta l'acqua di vegetazione. Fate ammorbidire la cipolla affettata in olio, aggiungete la milza a fettine e cuocete per una decina di minuti, poi passate nel frullatore e infine al setaccio. Unite all'impasto l'acciuga diliscata e i funghi, quindi frullate di nuovo. Aggiungete il brodo, il pangrattato, pepe abbondante e mettete sul fuoco fino ad ottenere un composto spalmabile. Aggiustate di sale e stendete su fette di pane toscano leggermente abbrustolito con un po' d'olio.

EDIZIONE
IDEA NATURA
MILANO