396. FUNGHI TRIPPATI

A questa cucinatura si prestano bene gli ovoli e si dicono trippati forse perché vengono trattati come la trippa. Gli ovoli, come sapete, sono di color giallo-arancione; i più giovani sono chiusi in forma d'uovo, i più maturi sono aperti e spianati. Preferite i primi e dopo averli nettati e lavati, tagliateli a fette sottili. Cuoceteli nel burro e conditeli con sale, pepe e parmigiano grattato. Se aggiungete sugo di carne riusciranno anche migliori.