

452. SFORMATO DI FUNGHI

Tutte le qualità di funghi possono fare al caso; ma io ritengo che i porcini sieno da preferirsi, esclusi però i grossissimi. Netteteli bene dalla terra e lavateli, poi tritateli minuti alla grossezza di un cece o anche meno. Metteteli al fuoco con burro, sale e pepe e quando avranno soffritto alquanto, tirateli a cottura con sugo di carne. Ritirati dal fuoco, legateli con balsamella, uova e parmigiano e assodate il composto a bagno-maria.

Grammi 600 di funghi in natura con cinque uova faranno uno sformato bastante per dieci persone.

Servitelo caldo e per tramesso.