

394. FUNGHI FRITTI

Scegliete funghi di mezzana grandezza che sono anche di giusta maturazione; più grandi riescono mollicconi e molto piccoli sarebbero troppo duri.

Raschiatene il gambo, nettateli dalla terra e lavateli interi senza tenerli in molle, che spenderebbero nell'acqua il loro grato profumo. Poi tagliateli a fette piuttosto grosse e infarinateli prima di gettarli in padella. L'olio è il migliore degli unti per questa frittura, e il condimento si compone esclusivamente di sale e pepe che vi si sparge quando sono ancora a bollore. Si possono anche dorare gettandoli nell'uovo dopo infarinati, ma ciò è superfluo.