

Funghi fritti

I **funghi fritti** sono un contorno goloso a base di fettine di funghi che vengono impanate e poi fritte. Croccanti e deliziosi i **funghi fritti** sono ottimi preparati sia con i più nobili porcini, sia con i comuni champignon.

Nella panatura dei **funghi fritti** ho aggiunto prezzemolo tritato, ma si possono preparare anche con rosmarino tritato oppure con panatura semplice. Unica regola: gustarli appena preparati, caldi e croccanti.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **280Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 500 g di funghi porcini o champignon
- 1 uovo di gallina
- 1 cucchiaio di latte
- Pepe nero macinato al momento
- 3 rametti di prezzemolo
- 150 g di pane grattugiato
- Olio di semi di arachide per friggere
- Sale

PREPARAZIONE

- Pulire i funghi lasciando soltanto 1-2 centimetri di gambo e spazzolarli per togliere i residui di terra. Se sono molto sporchi si possono lavare rapidamente sotto un filo di acqua corrente, ma dopo vanno asciugati bene.
- Affettarli nello spessore di circa mezzo centimetro.
- Mettere in un piatto l'uovo con il latte e una macinata di pepe. Sbattere molto bene con una forchetta fintanto che l'uovo non ha perso la sua viscosità.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente. Io uso la la mezzaluna su un tagliere.
- In un piatto mescolare il pangrattato con il prezzemolo tritato.
- Passare i funghi uno per uno nell'uovo, quindi nel pangrattato, premendo da tutti i lati per farlo bene aderire.
- Mettere in un padellino abbondante olio per friggere e quando è ben caldo tuffarvi le fette di fungo, poche per volta. La temperatura giusta dell'olio è 180°C. Vi consiglio l'utilizzo di un termometro da cucina per avere un fritto asciutto e croccante.
- Quando si saranno ben dorati, ritirare delicatamente i funghi su un foglio di carta da cucina e tamponare l'unto in eccesso.
- Unire un pizzico di sale e servire.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne.

STAGIONE

Gennaio, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Se vi avanzano dei funghi fritti si possono conservare in frigorifero, ben coperti. Al momento di consumarli riscaldarli nel forno ventilato a 180°C fintanto che non torneranno caldi e croccanti.

