

Funghi Porcini Fritti

Ricetta di Catia Dahu

Ingredienti :

funghi porcini
farina integrale
acqua gassata fresca
olio di semi
sale



Preparazione

Cucinare i funghi da intenditori significa in primo luogo non lavarli con acqua ma provvedere alla loro pulitura con un panno umido per il cappello , strofinando con delicatezza la superficie e con un coltellino per raschiare la terra o altri residui dal gambo , passando poi il panno umido come per il cappello. E' scontato che si asporteranno con il coltello anche le parti che presentano le piccole gallerie degli eventuali vermetti.



Si procede quindi a preparare i nostri funghi tagliati a fette .Chi preferisce separare il cappello dal gambo ed affettarli separatamente,chi preferisce il taglio longitudinale con cappello e gambo uniti cosa possibile quando i funghi sono di medie piccole dimensioni. L'importante è che lo spessore della fetta sia di 2- 3 millimetri per evitare che la fetta troppo sottile abbia una resa da ...patatina frita.

Preparate le fette, si mescola la nostra farina con l'acqua gassata : la pastella farà affiorare piccole bollicine e quando la consistenza consente una "spalmatura " su tutta la fetta possiamo considerarla giusta per immergere i nostri funghi e passarli poi nell'olio bollente. Le fette dovranno dorare da entrambe le parti e verranno scolate e deposte su carta assorbente. Il sale può essere aggiunto subito prima del consumo per evitare che tiri fuori acqua e faccia perdere la croccantezza: il giusto procedimento dovrà infatti darci fette croccanti fuori e con un "cuore" morbido di fungo che conserverà oltre al sapore anche un leggero profumo.

