

FUNGHI IN FRICASSEA ALLA TOSCANA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di funghi porcini piccoli,
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- alcuni spicchi di aglio,
- nepitella,
- 2 tuorli d'uovo,
- 1/2 limone (succo),
- poco brodo di carne,
- sale,
- pepe.

Pulire i funghi e tagliarli a listarelle.

In una casseruola di terracotta far colorire l'aglio con l'olio e la nepitella, levarlo e mettervi i funghi; aggiustare di sale e pepe e cuocere a fuoco lento mescolando di tanto in tanto, unendo quando serve un po' di brodo.

Ultimata la cottura unire i tuorli battuti col succo di limone, spegnere il fuoco e mescolare.