

033. ZUPPA DI OVOLI

Al tempo dei funghi potete servire questa minestra in un pranzo anche signorile che non vi farà sfigurare.

Gli ovoli sono que' funghi di colore arancione descritti al n. 396. Prendetene grammi 600, che quando saranno nettati e spellati rimarranno grammi 500 circa. Lavateli interi e tagliateli a fette piccole e sottili o a pezzetti.

Fate un battuto con 50 grammi di lardone e un pizzico di prezzemolo e mettetelo al fuoco con 50 grammi di burro e tre cucchiainate d'olio. Quando avrà soffritto versate i funghi e salateli alquanto per dar loro mezza cottura, poi versateli nel brodo con tutto il soffritto per farli bollire altri dieci minuti. Prima di levarli, disfate nella zuppiera un uovo intero e un rosso con un pugno di parmigiano grattato e versateci sopra la minestra poca per volta rimestando, indi uniteci dadini di pane arrostito; ma avvertite che la zuppa resti molto brodosa.

Questa dose potrà bastare per sei o sette persone.

Se ne fate la metà, può bastare soltanto l'uovo intero.