



Funghi Come Fossero Cotolette

Scritta il 16 April 2015 da Chef David



Ingredienti

- Funghi Champignon: 350 gr
- Funghi Pleurotus: 200 gr
- Limone: 1
- Olio di semi (girasole): q.b.
- Pan Grattato: q.b.
- Uova: 2

Categoria

Antipasti, Secondi Piatti, Vegetariane,

Per quante persone: 4

Costo: 4.00€

Difficoltà: 3

Minuti: 25 min

Questo piatto è dedicato a quello che tutt'oggi sembra essere l'oggetto più venduto negli autogrill: il panino con la cotoletta!

Lo presentiamo in una inedita versione vegetariana, perchè... detto tra noi, l'Emiro (il panino vegetariano in vendita sulle nostre autostrade) è pura crudeltà verso la gastronomia...

Ad essere sinceri questa ricetta è nata da una folgorazione culinaria.

Vi capita mai di girovagare tra le corsie del vostro supermercato di fiducia alla disperata ricerca di una fonte d'ispirazione?

A me si... Ero lì che passeggiavo guardandomi intorno, quando nel banco frigo, quello vicino alla frutta e verdura, sono stato abbagliato da una visione portentosa...

Circoscritti da un aureola luminosa, quasi sospesi nel vuoto, tra un pacco di odori misti e una confezione di carote alla julienne, c'erano dei funghi champignon di dimensioni bibliche.



Senza neanche rendermene conto, come in una specie di trance da cucina, ho comprato il pan grattato, una confezione di pleorotus (così per sperimentare l'effetto anche con un altro tipo di fungo), un litro di olio di semi di girasole per friggere, mentre le uova le avevo già, fresche fresche appena fatte dalle galline che allegre abitano in giardino...



Per prima cosa affettate i funghi, alti almeno mezzo centimetro.



Uno dei segreti è sicuramente la doppia panatura. Passateli una volta nell'uovo (precedentemente sbattuto con un pizzico di sale), una volta nel pan grattato, un'altra volta nell'uovo e un'ultima volta nel pan grattato.

E' importante a questo punto pressare la panatura, affinché sia più compatta possibile e aderisca al meglio ai nostri funghi.

L'olio deve essere molto caldo.

Immergete uno o due funghi per volta, appena acquistano un bel colore d'orato, levateli con una schiumarola.

Lasciateli asciugare sulla carta assorbente (io di solito uso quella del pane), e limonate in abbondanza!