

Ovuli in insalata – (*Amanita caesarea*)

Quest'insalata di funghi freschi può essere presentata come gustoso antipasto, velocissimo da preparare ma di grande effetto.

INGREDIENTI

(Per 6 persone)

400 g di ovuli (Amanita Caesarea)

Olio extra vergine d'oliva delicato

Succo di limone

Sale e pepe q.b.



ESECUZIONE

Pulite gli ovuli con cura eliminando ogni eventuale traccia di terra aiutandovi con un panno, quindi affettateli sottilissimi e disponeteli su di un piatto di portata.

Emulsionate a parte l'olio con qualche goccia di succo di limone, sale e pepe.

Condite delicatamente con il preparato gli ovuli e servite.

IL VINO CONSIGLIATO: Pinot nero DOC Oltrepò Pavese vinificato in bianco, temperatura di servizio 8°-10°C.

NOTE

L'Amanita Caesarea viene spesso colta nel primo stadio di sviluppo quando la sua forma è simile a quella di un uovo, da cui il nome volgare di ovulo o ovolo. Il nome Caesarea allude invece al fatto che la sua bontà fosse apprezzata anche dall'imperatore Cesare. La commestibilità degli ovuli è infatti ottima anche da crudi. Si raccolgono in estate e in autunno.