Numero persone: **6**
Difficoltà: **Bassa**
Tempo di preparazione: **15 minuti**
Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:

10 ovuli puliti media grandezza

1 spicchio di grana da 200g circa

100g
soncino pulito

25cl
aceto balsamico di media qualità

1
scalogno

olio extra vergine di oliva

sale, pepe e pepe in grani

DESCRIZIONE:

La ricetta che vi presento per questo mese di Settembre, è ormai quasi come per “tradizione”, un connubio, una congiuntura tra l’estate passata e l’autunno entrante. Semplice, veloce e non troppo impegnativa, questa ricetta quasi non prevede l’uso dei fornelli, in modo da non farvi affaticare già da subito in cucina dopo il “forse” già lontano rientro dalle ferie. Gli ovuli sono dei funghi molto pregiati, nominati in questo modo per la loro caratteristica forma che ricorda molto quella di un uovo. Questa particolare tipologia di fungo, oltre che per il suo contorno, si riconosce anche per la sua discreta somiglianza cromatica vicina a quella del porcino. L’impiego degli ovuli in cucina è diventato via a via sempre più crescente in questi anni e la loro massima resa organolettica si ottiene consumandoli crudi oppure leggermente saltati per accompagnare altre vivande, si può quasi definire uno “spreco” l’impiego di questi per la preparazione di risotti.

ESECUZIONE:

Lavare con un panno umido i funghi ovuli, facendo attenzione a non romperli e lasciarli a temperatura ambiente per farli asciugare. Nello stesso tempo fare ridurre in un pentolino l’aceto balsamico aggiungendo qualche grano di pepe e lo scalogno tagliato a piccoli pezzi. Far restringere la salsa finché diventi abbastanza densa, quasi simile ad uno sciroppo. Per controllarne la densità basterà far scivolare qualche goccia della stessa su di una superficie fredda, in seguito filtrare e raffreddare. In una terrina condire leggermente il soncino con sale, pepe ed olio extra vergine, distribuendolo poi nei vari piatti di portata. Adagiarvi sopra i funghi tagliati a fette sottili e guarnire con le scaglie di grana, che saranno più semplici da ottenere con l’ausilio di un pela-patate. Infine condire ad “aspirale” con la riduzione di aceto balsamico. Questo antipasto potrebbe essere anche un ottimo contorno da accompagnare ad una bella costata fiorentina, perché no abbinata ad un buon vino rosso toscano fermo.