

PAONAZZI AL DRAGONCELLO

Scritto da Mario Feroci
Giovedì 12 Gennaio 2012 18:48 -

PAONAZZI AL DRAGONCELLO

Ingredienti: 500 g di *Hygrophorus russula*, o *H. penarius*

200 g di panna liquida
Uno scalogno
Dragoncello
Burro
Martini dry
Sale
Pepe in grani

Procedimento: Pulite i paonazzi da eventuali parti terrose, lavateli e sgocciolateli bene (si consiglia di togliere la cuticola del cappello che talvolta può risultare un po' amara).
Pelate uno scalogno, tritatelo finemente, fatelo appassire in una noce di burro (circa g 20), quindi aggiungete i funghi tagliati a pezzetti; alzate la fiamma al massimo e, smuovendoli spesso, saltateli in padella in modo che emettano rapidamente la loro acqua; allora conditeli con un pizzico di sale, una generosa macinata di pepe e spruzzateli con un dito di Martini. Non appena quest'ultimo sarà evaporato, aggiungete la panna e, a fiamma ridotta, fatela addensare. A fine cottura, aromatizzate i funghi con un trito fine di dragoncello fresco.
Serviteli immediatamente.