

## INSALATA DI OVULI, JULIENNE DI LONZA AFFUMICATA SCAGLIE DI GRANA E OLIO EVO AL TIMO

*Amanita caesarea*, fungo di Cesare o dell'imperatore, definito ai tempi dei romani il cibo degli dei. Per la sua prelibatezza venivano protetti i boschi dove questi funghi (ovuli) si riproducevano, per proteggerli e preservarne la crescita.



### **Ingredienti per 4 persone**

gr 200 di ovuli

gr 120 di fettine sottili di lonza affumicata tagliata a julienne fine

gr 80 di scaglie di parmigiano

olio evo

due rametti di timo fresco

uno spicchio d'aglio in camicia

sale fino, pepe nero macinato al momento, paprika dolce

## **Procedimento**

In un tegamino scaldare leggermente ml 50 di olio evo, unire il timo, levare dal fuoco e lasciar marinare per un'ora. Liberare l'ovulo dalla volva, eliminare i residui terrosi, pulirlo bene con un panno umido. Prendere una padella antiaderente, unire un cucchiaio di olio, l'aglio leggermente schiacciato, farlo brasare, levarlo e unire la julienne di lonza, farla saltare per un minuto. A parte tagliare i funghi a fettine, sistemarle su un piatto, salarle leggermente, adagiarvi sopra la carne, le scaglie di parmigiano, condire con una grattata di pepe nero, olio al timo e servire.